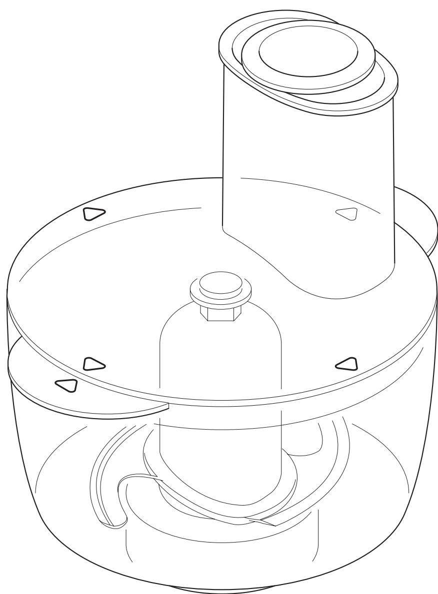


Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

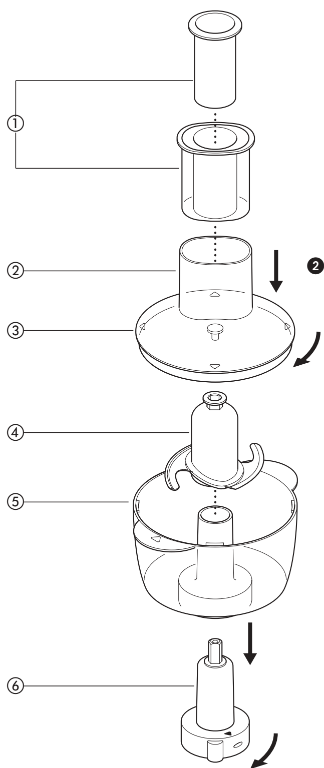
18061/2

KENWOOD

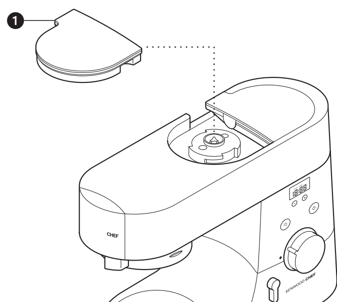


AT640

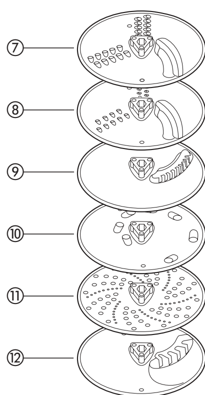
UNFOLD



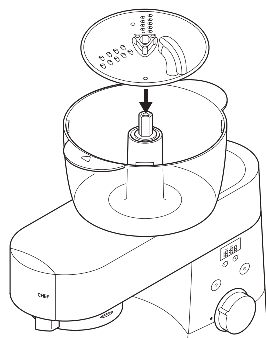
①
②
③
④
⑤
⑥
❷



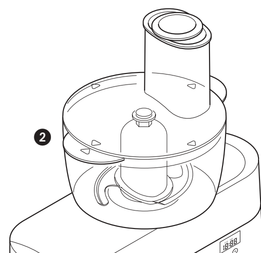
❶
CHEF
KENWOOD CHEF



⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫



CHEF



❷

Use the food processing attachment to chop, slice, shred and chip.

safety

- The blades and cutting plates are sharp, handle with care. Hold the knife blade by the finger grip at the top away from the cutting edge, both in use and when cleaning.
- Keep hands and utensils out of the bowl whilst the mixer is connected to the power supply.
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts
  - after use
  - before cleaning
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Never remove the lid from the attachment until the blade or cutting plate has completely stopped.
- When slicing/shredding or chipping, don’t let the bowl fill up as far as the cutting plate: empty it regularly.
- Should excessive vibration occur when using this attachment, either reduce the speed or stop the machine and remove the contents.
- Never use a damaged attachment. Get it checked or repaired.
- Do not let children use or play with this attachment.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the attachment is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

knife blade

Use the knife blade to chop raw and cooked meat, cooked eggs, vegetables, nuts, pâtés and dips and to also make crumbs from bread and biscuits. It can also be used to make shortcrust pastry and crumble toppings.

- Don't chop ice cubes or other hard foods, such as spices, they may damage the attachment.
- Don’t use the knife blade to mix heavy loads such as bread dough otherwise you may damage your attachment or machine. Use the dough hook in the food mixer.
- Don’t blend liquid ingredients as they may leak from around the lid. A liquidiser is available for this purpose. However, when puréeing soups etc., drain solids, blend and then return to the liquid.

slicer/shredder/chipper

Use the slicer/shredder to slice or shred fruit, vegetables and cheese and the chipper to cut vegetables eg potatoes and fruit.

key

① pushers: large and small
② feed tube
③ attachment lid
④ knife blade
⑤ attachment bowl
⑥ connector
⑦ thick slicer/shredder
⑧ thin slicer/shredder
⑨ thin (julienne style) chipper
⑩ extra-coarse shredder
part number 707347
⑪ rasping plate
part number 639150
⑫ standard chipper
part number 705753

before using for the first time

1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
2 Wash the parts see 'cleaning'

to use the knife blade

1 Lift off the medium speed outlet cover ❶.
2 Place the connector onto the outlet with the triangle ▽ facing towards you and turn clockwise until it locks into position.
3 Place the bowl onto the connector ensuring that the grooves in the bowl fit over the corresponding lugs on the connector.
4 Place the knife blade in the attachment bowl.
5 Cut the food up and place into the bowl ensuring it is evenly distributed.
6 Fit the lid onto the bowl and turn until the indicating arrows align. The lid can be fitted in four different positions.

- **If you experience difficulty in fitting the lid, remove the attachment and switch on the mixer briefly. Refit the attachment.**

7 Fit the pushers.
8 Switch on. Use speeds 2 to 4 and process until the desired result has been achieved.
9 Switch off and remove the attachment.
10 Unplug after use.

hints

- Cut food up before placing into the bowl. Meat, bread, vegetables and other foods of a similar texture should be cut into cubes approximately 2cm/3⁄4 in. Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is operating.
- If you want to blend soups, drain the ingredients and add the solids to the bowl. Process and then add back to the liquid.
- When making pastry, use firm fat cut into 2cm/¾ in cubes from the fridge. Mix with the flour until breadcrumb stage is reached. Gradually add sufficient water down the feed tube to form a dough. Switch off immediately ingredients combine together.

- Take care not to over process when using the knife blade.
- Use the K beater in the mixing bowl to mix cakes - you'll get better results.

maximum capacities
- pastry (flour weight) 300g (10oz)
- meat 340g (12oz)

to use the slicer/shredder/chipper

To buy a cutting plate not included in your pack, call Kenwood Spares Department 0870 2413653.

what the cutting plates do

slicer/shredders
Plates ⑦ and ⑧ are reversible: one side slices, the other side shreds. You can slice cheese, carrot, potato, cabbage, cucumber, courgette, beetroot, onion. You can shred cheese, carrot, potato and foods of a similar texture. **Your chosen cutting side must be uppermost.**

thin (julienne style) chipper ⑨
This plate cuts potatoes for Julienne style French fries and firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (eg carrot, swede, courgette and cucumber).

extra coarse shredder ⑩
coarsely shreds cheese and carrot.

rasping plate ⑪ grates parmesan cheese and potato for German potato dumplings.

standard chipper ⑫ cuts potatoes for thin French fries and firm ingredients for salads and dips (eg swede, cucumber).

1 Lift off the medium speed outlet cover ❶.
2 Place the connector onto the outlet with the triangle ▽ facing towards you and turn clockwise until it locks into position.
3 Place the bowl onto the connector ensuring that the grooves in the bowl fit over the corresponding lugs on the connector.
4 Place the cutting plate onto the connector drive. Your chosen cutting side must be uppermost. **Handle the cutting plates with care - they are extremely sharp. Hold the plates by the centre grip.**
5 Fit the lid onto the bowl, feed tube towards the back then press down and turn clockwise until the indicating arrows line up ❷.
- **If you experience difficulty in fitting the lid, remove the attachment and switch on the mixer briefly. Refit the attachment.**

6 Choose which feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.

to use the small feed tube
- First put the large pusher inside the feed tube.

to use the large feed tube
- Use both pushers together.

7 Put the food into the feed tube.

8 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.** For most operations use speed 1 or 2. If more power is required increase to speed 3.

- At the completion of the processing operation, raising and lowering the pusher several times may help to reduce the amount of food left on the cutting plate.

9 Switch off and unplug.

hints

- Use fresh ingredients.
- Don't cut food up too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively, use the small feed tube.
- When using a chipper plate, place thin ingredients horizontally.
- When slicing or shredding: food placed upright comes out shorter than food placed horizontally.
- After using a cutting plate there will always be a small amount of waste on the plate or in the food.

cleaning

Never immerse the connector in water, wipe over with a damp cloth.

Wash remaining parts in hot soapy water, then dry thoroughly. Take care as the blades and cutting plates are sharp. Alternatively wash in the dishwasher (top rack only).

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

Gebruik het keukenmachinehulpstuk om te hakken, plakken te snijden, te raspen en te snipperen.

veiligheid

- De bladen en snijschijven zijn scherp, hanteer ze zorgvuldig. Houd het mesblad vast aan de vingergreep bovenaan en uit de buurt van het snijvlak, zowel bij gebruik als bij reinigen.
- Houd uw handen en keukengereedschap uit de kom, wanneer de mixer op het lichtnet is aangesloten.
- Gebruik nooit uw vingers om voedsel in de invoerkoker te duwen. Gebruik altijd de bijgeleverde stamper.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact:
  - alvorens onderdelen aan te brengen of te verwijderen
  - na gebruik
  - voor het schoonmaken
- Verwijder altijd eerst het mesblad voordat u de inhoud uit de kom giet.
- Haal het deksel pas van het hulpstuk wanneer het mes of de snijschijf volledig stilstaat.
- Als u plakken gaat snijden, gaat raspen of snipperen, laat de kom dan niet tot aan de snijschijf opvullen: de kom regelmatig legen.
- Als bij gebruik van dit hulpstuk de machine overmatig gaat trillen, verminder dan de snelheid of stop de machine en verwijder de inhoud.
- Gebruik nooit een beschadigd hulpstuk. Laat het nakijken of repareren.
- Laat kinderen niet met het hulpstuk spelen of zelfstandig gebruiken.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

mesblad

Gebruik het mesblad om rauw en gekookt vlees, gekookte eieren, groenten, noten, paté en dips fijn te hakken en ook om brood en koekjes te verkruimelen. Het kan ook worden gebruikt voor het maken van zandgebakdeeg en kruimelige bovenlagen.

- Gebruik het mesblad niet om ijsblokjes of andere harde voedingsmiddelen, bijvoorbeeld kruiden, fijn te hakken; dit kan het hulpstuk beschadigen.
- Gebruik het mes niet om een zware massa zoals brooddeeg te mengen; dit kan het hulpstuk of de machine beschadigen. Gebruik de deeghaak in de voedselmixer.
- Gebruik het hulpstuk niet om vloeibare ingrediënten te mengen, aangezien ze via het deksel kunnen weglekken. Voor dit doel is een blender verkrijgbaar. Wanneer u echter dikke soep enz. maakt, zeef dan de vaste ingrediënten, maak ze fijn in de blender en voeg ze weer toe aan het vloeibare deel.

Schijven voor plakken snijden, raspen en snipperen

Gebruik de snij-/raspschijven om fruit, groenten en kaas in plakken te snijden of fijn te raspen en de snipperschijf om groente, bijvoorbeeld aardappelen, en fruit te versnipperen.

verklaring

① stampers: groot en klein
② vulschacht
③ deksel
④ mesblad
⑤ kom
⑥ koppelstuk
⑦ grove snij-/raspschijf
⑧ fijne snij-/raspschijf
⑨ fijne snipperschijf (julienne)
⑩ extragrove raspschijf onderdeelnummer 707347
⑪ raspschijf onderdeelnummer 639150
⑫ standaard snipperschijf onderdeelnummer 705753

voorafgaand aan het eerste gebruik

1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal, waaronder de plastic beschermers van het mesblad. **Pas op, de bladen zijn zeer scherp**. Deze beschermers kunnen worden weggeworpen, aangezien ze uitsluitend bestemd zijn om het mesblad gedurende fabricage en vervoer te beschermen.
2 Was de onderdelen af, zie 'reinigen'

gebruik van het mesblad

1 Til de afdekking van het aansluitpunt voor de medium snelheid op ❶.
2 Plaats het koppelstuk zo op het aansluitpunt dat de driehoek ▽ naar u gericht is en draai naar rechts tot het op zijn plaats vastklikt.
3 Zet de kom op het koppelstuk en zorg er daarbij voor dat de groeven in de kom over de uitsteeksels op het koppelstuk passen.
4 Breng de borgstang in positie.
5 Snijd het voedsel in stukken en leg ze in de kom; zorg dat het voedsel gelijkmatig verdeeld is.
6 Zet de deksel op de kom en draai tot de indicatiepijlen tegenover elkaar staan. De deksel kan op vier verschillende manieren op de kom gezet worden.
- **Als u problemen hebt om de deksel op de kom te passen, verwijdert u het hulpstuk en zet u de mixer korte tijd aan. Zet het hulpstuk weer op de mixer.**

7 Breng de stampers aan.
8 Schakel de machine aan. Gebruik snelheden 2 tot 4 en verwerk het voedsel totdat het gewenste resultaat is verkregen.
9 Schakel de machine uit en verwijder het hulpstuk.
10 Na gebruik de stekker uit het stopcontact nemen.

tips

- Snijd het voedsel in stukken alvorens het in de kom te plaatsen. Vlees, brood, groenten en andere voedingsmiddelen met een vergelijkbare textuur moeten in blokjes van ongeveer 2 x 2cm worden gesneden. Koekjes moeten in stukken worden gebroken en via de vulschacht worden toegevoegd terwijl de machine loopt.
- Als u soep wilt mengen, de vaste ingrediënten uitzeven en in de kom plaatsen. Na verwerking voegt u ze weer toe aan het vloeibare deel.
- Bij het maken van gebaksdeeg gebruikt u vast vet uit de koelkast dat u in blokjes van 2 x 2 cm snijdt. Vermeng met het bloem totdat het deeg kruimelig wordt. Voeg via de vulschacht geleidelijk voldoende water toe om het deeg te vormen. Schakel uit zodra de ingrediënten combineren.
- Zorg dat u bij gebruik van het mesblad het voedsel niet te lang verwerkt.
- Gebruik de K-klutser in de mengkom om cakemixen te maken; dit geeft betere resultaten.

maximumcapaciteit

- gebaksdeeg (gewicht van het bloem) 300 g (10 oz)
- vlees 340 g (12 oz)

gebruik van de schijven voor plakken snijden, raspen en snipperen

wat met de snijschijven kan worden gedaan

Schijven voor plakken snijden/raspen

Schijf ⑦ en ⑧ zijn omkeerbaar: de ene kant voor snijden, de andere voor raspen. U kunt er kaas, wortel, aardappel, kool, komkommer, courgette, bieten en ui mee opsnijden. U kunt er kaas, wortel, aardappel en voedingsmiddelen met een vergelijkbare textuur mee raspen. **De gewenste snijkant moet boven liggen.**

fijne (julienne) snipperschijf ⑨ met deze schijf kunnen aardappelen worden gesneden tot frites in de Juliennestijl en tevens hardere ingrediënten voor salades, garneringen, ovenschotels, stir-fry/roerbakken (bijvoorbeeld wortels, koolraap, courgette en komkommer).

extragrove raspschijf ⑩ grof raspen van kaas en wortels.

raspschijf ⑪ raspen van Parmezaanse kaas en aardappelen voor Duitse aardappelbolletjes.

standaard snipperschijf ⑫ met deze schijf kunnen aardappelen worden gesneden tot dunne frites en tevens hardere ingrediënten voor salades en dips (bijvoorbeeld koolraap, komkommer).

1 Til de afdekking van het aansluitpunt voor de medium snelheid op ❶.
2 Plaats het koppelstuk zo op het aansluitpunt dat de driehoek ▽ naar u gericht is en draai naar rechts tot het op zijn plaats vastklikt.
3 Zet de kom op het koppelstuk en zorg er daarbij voor dat de groeven in de kom over de uitsteeksels op het koppelstuk passen.
4 Zet de snijschijf op de drijfas van het koppelstuk. De snijkant die u geselecteerd heb moet zich bovenaan bevinden. **Ga voorzichtig met de snijschijven om, ze zijn erg scherp. Houd de schijven bij de greep in het midden vast.**
5 Zet de deksel op de kom, met de vulopening naar achteren gericht ; duw het deksel naar beneden en draai het naar rechts tot de indicatiepijlen tegenover elkaar staan ❷.
- **Als u problemen hebt om de deksel op de kom te passen, verwijdert u het hulpstuk en zet u de mixer korte tijd aan. Zet het hulpstuk weer op de mixer.**

6 Beslis welke vulschacht u wilt gebruiken. De stamper bevat een kleinere vulschacht voor het verwerken van afzonderlijke stukken of dunne ingrediënten.

gebruik van de kleine vulschacht
- Zet eerst de grote stamper in de vulschacht.

gebruik van de grote vulschacht
- Gebruik beide stampers tezamen.

7 Voeg de voedselingrediënten toe via de vulschacht.
8 Schakel de machine aan en duw de ingrediënten gelijkmatig omlaag met de stamper - **nooit uw vingers in de vulschacht steken**. In de meeste gevallen kunt u snelheid 1 of 2 gebruiken. Als meer vermogen nodig is, verhoog dan de snelheid naar 3.
- Nadat u klaar bent met de verwerking van het voedsel, kunt u de hoeveelheid voedsel op de snijschijf verminderen door de stamper een paar keer op en neer te bewegen.

9 Uitschakelen en de stekker uit het stopcontact nemen.

tips
- Gebruik verse ingrediënten.
- Snijd het voedsel niet te fijn. Vul de grote vulschacht over de hele breedte. Dit voorkomt dat voedsel tijdens de verwerking opzij glipt. U kunt als alternatief de kleine vulschacht gebruiken.
- Plaats bij gebruik van de snipperschijf eventuele dunne ingrediënten horizontaal.
- Bij het in plakken snijden of raspen: ingrediënten die rechtop worden geplaatst worden kleiner gesneden dan horizontaal geplaatste ingrediënten.
- Na gebruik van de snijschijf zal er altijd een kleine hoeveelheid snijafval op de plaat of in het voedsel achterblijven.

reinigen

Dompel het koppelstuk nooit in water onder. Veeg het met een vochtige doek af.

Was alle andere onderdelen in heet zeepsop en droog ze daarna zorgvuldig af. Wees voorzichtig: het mes en de snijschijven zijn scherp. U kunt deze onderdelen ook in de afwasmachine wassen (op het bovenrek).

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

Utilisez votre accessoire préparateur culinaire pour hacher, émincer, râper et couper en lamelles.

sécurité

- Les lames et disques sont tranchants, maniez-les avec précaution. Tenez la lame par la partie supérieure prévue à cet effet, à distance du bord tranchant, à la fois lors de son utilisation et de son nettoyage.
- Conservez les mains et tout ustensile hors du bol lorsque le batteur est branché sur l'alimentation électrique.
- N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
- Eteignez et débranchez l'appareil :
  - avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires
  - après chaque utilisation
  - avant le nettoyage
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.
- Ne retirez jamais le couvercle de l'accessoire avant l'arrêt total de la lame ou du disque de coupe.
- Lorsque vous émincez/râpez ou coupez en lamelles, ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au disque : videz-le régulièrement.
- En cas de vibration excessive lors de l'utilisation de cet accessoire, réduisez la vitesse ou arrêtez l'appareil et retirez-en le contenu.
- N'utilisez jamais un accessoire endommagé. Faites-le vérifier ou réparer.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet accessoire ni l'utiliser.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

lame

Utilisez la lame pour hacher la viande crue et cuite, les œufs durs, légumes, noix, noisettes, pâtés et mousses de hors d'œuvre, ainsi que pour émietter le pain et les biscuits. Elle peut également être employée pour la préparation d'une pâte brisée et d'une pâte de crumble.

- Ne hachez pas les glaçons ou autres aliments durs, tels que les épices, ils risqueraient d'endommager l'accessoire.
- N'utilisez pas la lame couteau pour travailler des ingrédients lourds, tels que la pâte à pain, vous risqueriez d'endommager votre Accessoire ou appareil. Utilisez le crochet pétrisseur dans le mélangeur.
- Ne mélangez pas des ingrédients liquides car ils pourraient fuir des rebords du couvercle. Un mixeur est disponible à cette fin. Cependant, pour la préparation de soupes, etc., onctueuses, égouttez les ingrédients solides, réduisez-les en purée et reversez-les dans le liquide.

disque éminceur/râpeur/à couper
Utilisez un disque éminceur/râpeur pour émincer et râper les fruits, légumes et fromages, et un disque à couper pour couper les légumes (ex. : pommes de terre) et fruits.

légende

① poussoirs : grand et petit
② tube d'alimentation
③ couvercle de l'accessoire
④ lame
⑤ bol de l'accessoire
⑥ raccord
⑦ disque éminceur/râpeur épais
⑧ disque éminceur/râpeur fin
⑨ disque à couper en julienne
⑩ disque à râper gros
numéro de pièce 707347
⑪ grille à râper
numéro de pièce 639150
⑫ disque à frites
numéro de pièce 705753

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

1 Retirez tous les emballages, y compris les housses en plastique protégeant la lame. **Particulièrement tranchantes, les lames doivent être maniées avec précaution.** Ces housses doivent être jetées car elles servent uniquement à protéger la lame pendant le processus de fabrication et de transport.
2 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir 'nettoyage'

utilisation de la lame

1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant ❶.
2 Placez le raccord sur la sortie en orientant le triangle ▽ vers vous et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position.
3 Placez le bol sur le raccord en vous assurant que les rainures du bol s'adaptent bien aux pattes du raccord correspondantes.
4 Levez la barre de verrouillage en position.
5 Coupez les aliments et placez-les dans le bol, en vous-assurant qu'ils sont uniformément répartis.
6 Installez le couvercle sur le bol et tournez jusqu'à ce que les flèches soient alignées. Le couvercle peut être installé dans quatre positions différentes.
- **Si vous rencontrez des difficultés pour installer le couvercle, retirez l'accessoire et allumez le batteur quelques instants. Replacez l'accessoire.**

7 Mettez les poussoirs en place.
8 Mettez l'appareil en marche. Utilisez les vitesses 2 à 4 et actionnez jusqu'à obtention du résultat souhaité.
9 Éteignez l'appareil et retirez l'accessoire.
10 Débranchez après utilisation.

conseils

- Coupez les aliments avant de les placer dans le bol. La viande, le pain, les légumes et autres aliments de consistance similaire doivent être coupés en dés d'environ 2 cm. Les biscuits doivent être cassés en morceaux et déversés dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche.
- Si vous souhaitez préparer des soupes onctueuses, égouttez les ingrédients solides et placez-les dans le bol. Réduisez-les en purée, puis reversez-les dans le liquide.
- Lors de la préparation de pâtisseries, utilisez des matières grasses de consistance ferme coupées en dés de 2 cm après avoir été sorties du réfrigérateur. Mélangez-les à la farine jusqu'à obtention d'une consistance sableuse. Ajoutez progressivement par le tube d'alimentation une quantité suffisante d'eau pour obtenir une pâte. Éteignez l'appareil dès que les ingrédients forment une pâte homogène.
- Veillez à ne pas trop prolonger le temps d'action lors de l'utilisation de la lame.
- Utilisez le batteur en K dans le bol de mélange pour la préparation de gâteaux ; vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats.

capacités maximales

- pâtisserie (poids en farine) 300 g
- viande 340 g

utilisation d'un disque éminceur/râpeur/à couper

action des disques

disques éminceurs/râpeurs
Les disques ⑦ et ⑧ sont réversibles : un côté émince, l'autre râpe. Vous pouvez émincer fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres, courgettes, betteraves, oignons. Vous pouvez râper fromages, carottes, pommes de terre et autres aliments de consistance similaire. **La face de coupe choisie doit être tournée vers le haut.**

disque à couper en julienne ⑨
Ce disque coupe les pommes de terre en julienne, ainsi que les aliments de consistance ferme pour la préparation de salades, garnitures, plats mijotés et sautés (ex. : carottes, rutabagas, courgettes et concombres).

disque à râper gros ⑩ râpe gros les fromages et carottes.

grille à râper ⑪ râpe le fromage parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes de pommes de terre.

disque à frites ⑫ coupe les pommes de terre en frites fines, ainsi que les aliments de consistance ferme en bâtonnets pour les salades et mousses de hors d'œuvre (ex. : rutabagas, concombres).

1 Retirez le cache protégeant la sortie vitesse moyenne en le soulevant ❶.
2 Placez le raccord sur la sortie en orientant le triangle ▽ vers vous et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la bonne position.
3 Placez le bol sur le raccord en vous assurant que les rainures du bol s'adaptent bien aux pattes du raccord correspondantes.
4 Placez le disque de coupe sur l'axe d'entraînement du raccord. La face de coupe choisie doit être tournée vers le haut. **Manipulez les disques de coupe avec précautions – ils sont extrêmement tranchants. Tenez les disques par leur poignée centrale.**
5 Installez le couvercle sur le bol en orientant le tube d'alimentation vers l'arrière, puis appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que les flèches soient alignées ❷.
- **Si vous rencontrez des difficultés pour installer le couvercle, retirez l'accessoire et allumez le batteur quelques instants. Replacez l'accessoire.**

6 Choisissez le tube d'alimentation que vous souhaitez employer. Le poussoir contient un tube d'alimentation de plus petite taille pour la préparation d'ingrédients fins ou à l'unité.

utilisation du tube d'alimentation de petite taille
- Placez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation.

utilisation du tube d'alimentation de grande taille
- Utilisez les deux poussoirs ensemble.

7 Placez les aliments dans le tube d'alimentation.
8 Mettez l'appareil en marche et enfoncez de manière régulière à l'aide du poussoir. **Ne mettez jamais les doigts dans le tube d'alimentation.** Pour la plupart des opérations, utilisez les vitesses 1 ou 2. Si une puissance supplémentaire est nécessaire, augmentez jusqu'à la vitesse 3.
- A la fin du processus de mixage, lever et abaisser le poussoir à plusieurs reprises peut aider à réduire la quantité d'aliments attachés au disque de coupe.

9 Éteignez et débranchez l'appareil.

conseils
- Utilisez des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en dés de trop petite taille. Essayez de remplir au mieux la largeur du tube d'alimentation de grande taille, afin d'éviter que les aliments ne s'affaissent d'un côté pendant la préparation.
  Vous pouvez également choisir d'utiliser le tube d'alimentation de petite taille.
- Lors de l'utilisation d'un disque à couper, placez les ingrédients fins horizontalement.

- Pour émincer ou râper : les aliments placés verticalement ressortent plus courts que ceux placés horizontalement.
- Après l'utilisation d'un disque, il reste toujours une faible quantité de déchet sur le disque ou dans les aliments.

nettoyage

N'immergez jamais le raccord dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon humide.

Lavez les autres éléments dans de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. Faites attention, les lames et les disques de coupe sont tranchants. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

Der Küchenmaschinenvorsatz kann zum Hacken, in Scheiben schneiden, Reiben und Schnitzeln verwendet werden.

Sicherheit

- Die Messer und Schneidscheiben sind scharf und müssen deshalb vorsichtig gehandhabt werden. Messer im Gebrauch und beim Reinigen am Fingergriff auf der Oberseite halten, entfernt von der Schneidkante.
- Geben Sie weder Hände noch Utensilien in die Rührschüssel des Mixers, wenn dieser eingeschaltet ist.
- Drücken Sie niemals Lebensmittel mit den Fingern in den Einfüllschacht. Verwenden Sie stets den/die mitgelieferten Stopfer.
- Schalten Sie das Gerät aus bzw. ziehen Sie den Netzstecker:
  - vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen
  - nach dem Gebrauch
  - vor der Reinigung
- Vor dem Ausschütten des Inhalts aus der Schüssel Messer immer erst entfernen.
- Deckel erst nach komplettem Stillstand der Messer und Schneidplatten abnehmen.
- Beim Schneiden/Reiben oder Schnitzeln nicht warten, bis die Schüssel bis zur Schneidscheibe gefüllt ist: regelmäßig entleeren.
- Wenn im Gebrauch dieses Vorsatzes extrem starke Vibrationen auftreten, Geschwindigkeit reduzieren oder Maschine anhalten und Inhalt entfernen.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Zubehör. Überprüfen oder reparieren lassen.
- Kinder dürfen das Zubehör weder benutzen, noch damit spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Messer

Messer zum Hacken von rohem und gekochtem Fleisch, gekochten Eiern, Gemüse, Nüssen, Pâtés und Dips sowie zum Reiben von Brot und Keksen verwenden. Es kann auch zum Zubereiten von Mürbeteig und Streuseln verwendet werden.

- Keine Eiswürfel oder andere harte Nahrungsmittel, wie z.B. Gewürze, hacken; sie könnten den Vorsatz beschädigen.
- Schneidmesser niemals für schwer zu bearbeitende Nahrungsmittel wie Brotteig verwenden; das Gerät oder Zubehör könnte beschädigt werden. Knethaken im Mixer dazu verwenden.
- Keine flüssigen Zutaten mixen, denn sie könnten um den Deckel herum auslaufen. Für diesen Zweck ist ein Pürierer erhältlich.
  Beim Pürieren von Suppen usw. Feststoffe abgießen, mixen und wieder in die Flüssigkeit geben.

Schneidplatte/Reibe/ Schnitzelwerk
Mit der Schneidplatte/Reibe können Sie Früchte, Gemüse und Käse in Scheiben schneiden oder reiben, während Sie mit dem Schnitzelwerk Gemüse wie z.B. Kartoffeln und Früchte klein schneiden können.

Legende

① Schieber: groß und klein
② Einfüllrohr
③ Vorsatzdeckel
④ Messer
⑤ Vorsatzschüssel
⑥ Verbindungsstück
⑦ Dicke Schneidscheibe/Reibe
⑧ Dünne Schneidscheibe/Reibe
⑨ Dünnes Schnitzelwerk (Julienne)
⑩ Extra grobe Reibe
Teil Nr. 707347
⑪ Reibplatte
Teil Nr. 639150
⑫ Standard-Schnitzelwerk
Teil Nr. 705753

Vor dem ersten Gebrauch
1 Entfernen Sie die gesamte Verpackung, einschließlich Messerabdeckungen aus Plastik, vom Messer. **Vorsicht: die Messer sind sehr scharf.** Diese Abdeckungen können weggeworfen werden, denn sie dienen lediglich als Messerschutz während der Herstellung und beim Transport.
2 Waschen Sie die Teile (siehe ‘Reinigen’).

Verwendung des Messers

1 Abdeckung ❶ für den Anschluss der mittleren Geschwindigkeit abnehmen.
2 Verbindungsstück auf den Anschluss aufbringen, so dass das Dreieck ▽ zu Ihnen zeigt und im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
3 Schüssel auf das Verbindungsstück aufsetzen, dabei aber sicherstellen, dass die Vertiefungen der Schüssel in die auf dem Verbindungsstück befindlichen Gegenstücke passt.
4 Heben Sie den Riegel in die richtige Stellung.
5 Zerkleinern Sie die Nahrungsmittel grob und geben Sie diese, gleichmäßig verteilt, in die Schüssel.
6 Geben Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie diesen bis die Pfeile übereinstimmen. Der Deckel kann in vier verschiedenen Positionen aufgesetzt werden.
- **Sollten Sie Schwierigkeiten haben den Deckel aufzusetzen, nehmen Sie das Zubehörteil ab und schalten den Mixer ganz kurz ein. Anschließend Zubehörteil wieder aufsetzen.**
7 Bringen Sie die Schieber an.
8 Schalten Sie die Maschine an. Verwenden Sie Geschwindigkeit 2 bis 4 und verarbeiten Sie das Schneidgut so lange, bis das gewünschte Resultat erreicht ist.
9 Schalten Sie die Maschine ab und entfernen Sie den Vorsatz.
10 Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker aus der Steckdose.

Tipps

- Schneiden Sie die zu bearbeitenden Zutaten klein, bevor Sie sie in die Schüssel füllen. Fleisch, Brot, Gemüse und andere Lebensmittel ähnlicher Struktur sollten in ca. 2 cm große Würfel geschnitten werden. Kekse sollten in Stücke gebrochen und bei laufender Maschine durch das Einfüllrohr eingefüllt werden.
- Wenn Sie Suppen pürieren wollen, gießen Sie die Zutaten ab und füllen die festen Bestandteile in die Schüssel. Pürieren Sie die Bestandteile und vermischen Sie sie anschließend wieder mit der Flüssigkeit.
- Wenn Sie Teig zubereiten wollen, verwenden Sie festes Fett aus dem Kühlschrank und schneiden es in 2 cm große Würfel. Mischen Sie die Fettwürfel mit dem Mehl, bis sich Streusel bilden. Geben Sie nach und nach so viel Wasser durch das Einfüllrohr zu, bis ein Teig entsteht. Schalten Sie die Maschine sofort ab, sobald eine zusammenhängende Teigkugel entstanden ist.
- Achten Sie darauf, die Zutaten bei Verwendung des Messers nicht zu lange zu verarbeiten.
- Verwenden Sie den K-Schneebesen in der Mixerschüssel für Kuchenteige – damit erzielen Sie bessere Ergebnisse.

Maximales Fassungsvermögen

- Teig (Mehlgewicht) 300 g
- Fleisch 340 g

Verwendung von Schneidscheibe/Reibe/Schnitzelwerk

Funktion der Schneidscheiben

Schneidscheiben/Reiben
Die Scheiben ⑦ und ⑧ sind auf beiden Seiten verwendbar: eine Seite schneidet, die andere reibt. Sie können Käse, Möhren, Kartoffeln, Kohl, Gurken, Zucchini, rote Bete oder Zwiebeln in Scheiben schneiden. Sie können Käse, Möhren, Kartoffeln oder andere Lebensmittel mit einer ähnlichen Struktur reiben. **Die gewünschte Seite der Scheibe muss oben liegen.**

Dünnes Schnitzelwerk (Julienne) ⑨
Diese Scheibe schneidet Kartoffel in dünne Pommes frites und feste Zutaten für Salate, Garnituren, Kasserollen und Pfannengerichte in dünne Streifen (z.B. Möhren, Rüben, Zucchini und Gurken).

Extra grobe Reibe ⑩ Zum Grobreiben von Käse und Möhren.

Raspelplatte ⑪ Raspelt Parmesan und Kartoffeln für Kartoffelknödel.

Standard-Schnitzelwerk ⑫
Schneidet Kartoffeln für Pommes frites und feste Zutaten für Salate und Dips (z.B. Rüben, Gurken).

1 Abdeckung ❶ für den Anschluss der mittleren Geschwindigkeit abnehmen.

2 Verbindungsstück auf den Anschluss aufbringen, so dass das Dreieck ▽ zu Ihnen zeigt und im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.

3 Schüssel auf das Verbindungsstück aufsetzen, dabei aber sicherstellen, dass die Vertiefungen der Schüssel in die auf dem Verbindungsstück befindlichen Gegenstücke passt.

4 Setzen Sie die Schneidplatte auf die Verbindungswelle. Die von Ihnen gewählte Schneidseite muss nach oben zeigen. **Gehen Sie mit den Schneidplatten vorsichtig um - sie sind sehr scharf. Halten Sie diese am Haltegriff in der Mitte.**

5 Deckel auf die Schüssel geben, die Zufuhröffnung ist hinten, drücken Sie nach unten und drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis die Pfeile übereinstimmen ❷.

- **Sollten Sie Schwierigkeiten haben den Deckel aufzusetzen, nehmen Sie das Zubehörteil ab und schalten den Mixer ganz kurz ein. Anschließend Zubehörteil wieder aufsetzen.**

6 Wählen Sie das gewünschte Einfüllrohr aus. Der Schieber enthält ein kleineres Einfüllrohr für die Verarbeitung einzelner Zutaten oder für dünne Zutaten.

Verwendung des kleinen Einfüllrohrs

- Stecken Sie zuerst den großen Schieber in das Einfüllrohr.

Verwendung des großen Einfüllrohrs

- Verwenden Sie beide Schieber zusammen.

7 Legen Sie die Zutaten in das Einfüllrohr.

8 Schalten Sie die Maschine an und drücken Sie die Zutaten gleichmäßig mit dem Schieber nach unten – **stecken Sie niemals die Finger in das Rohr.** Für die meisten Vorgänge reicht Geschwindigkeit 1 oder 2. Wenn mehr Kraft benötigt wird, sollten Sie die Geschwindigkeit auf 3 erhöhen.

- Nach Beendigen des Zerkleinerungsprozesses kann durch mehrfaches Anheben und wieder Absenken des Schiebers die noch auf dem Schneidmesser befindliche Nahrungsmittelmenge reduziert werden.

9 Schalten Sie die Maschine ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Tipps

- Verwenden Sie frische Zutaten.
- Schneiden Sie die Zutaten nicht zu klein. Füllen Sie das große Einfüllrohr über seine Breite fast vollständig. Dies verhindert, dass Zutaten beim Verarbeiten an der Seite entlang gleiten können.
  Alternativ können Sie das kleine Einfüllrohr verwenden.
- Wenn Sie eine Schnitzelscheibe verwenden, sollten Sie dünne Zutaten horizontal einlegen.
- Wenn Sie Zutaten in Scheiben schneiden oder reiben wollen: aufrecht stehende Zutaten sind nach dem Schneiden/Reiben kürzer als horizontal liegende Zutaten.

- Bei der Verwendung einer Schneidplatte bleiben immer kleine Reste auf der Scheibe oder bei den Zutaten zurück.

Reinigen

Verbindungsstück niemals in Wasser tauchen, nur mit feuchtem Tuch abwischen.

Die übrigen Teile in heißem Seifenwasser waschen und gut abtrocknen. Achtung: die Klingen und Schneidscheiben sind scharf. Alternativ dazu können Sie, aber nur den oberen Teil, in der Spülmaschine waschen.

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Usare l'accessorio robot per tagliare, affettare, sminuzzare e per tagliare a bastoncino.

sicurezza

- Le lame e i dischi di taglio sono molto affilati – maneggiarli con cura. Tenere la lama dalla presa per le dita sulla parte alta, lontano dal filo di taglio, sia durante l'uso che per la pulizia.
- Non inserire le mani o altri utensili nel recipiente del mixer se prima non si è tolta la spina dalla presa di corrente.
- Non usare mai le dita per spingere gli alimenti nel tubo di riempimento. Servirsi sempre dell'apposito accessorio (pressatore).
- Spegnere l'apparecchio e staccare la spina:
  - prima di inserire o rimuovere parti accessorie
  - dopo l'uso
  - prima della pulizia
- Estrarre sempre la lama prima di versare gli alimenti dalla vaschetta.
- Non togliere mai il coperchio dall'accessorio prima che la lama o il disco di taglio si sia completamente fermato.
- Quando si affetta/sminuzza o si taglia a bastoncino, non lasciare mai che la vaschetta si riempia fino al disco di taglio: svuotarla a intervalli regolari.
- In caso di eccessiva vibrazione durante l'uso dell'accessorio, ridurre la velocità oppure fermare l'apparecchio e svuotarlo.
- Non usare mai un accessorio danneggiato. Farlo controllare o riparare.
- Non lasciare che i bambini usino o giochino con questo accessorio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

lama

Usare la lama per tagliare carni crude e cotte, uova sode, verdure, frutta secca, patè e salse, e inoltre per pangrattato e biscotti sbriciolati. È anche possibile usare la lama per fare la pasta frolla e per sbriciolare guarnizioni e condimenti.

- Non lavorare cubetti di ghiaccio o altri alimenti di consistenza troppo elevata come le spezie, che altrimenti potrebbero danneggiare l'accessorio.
- Non usare la lama a coltello dell'apparecchio per lavorare miscele molto dense, come impasti per il pane, altrimenti si rischia di danneggiare l'accessorio o l'apparecchio. Utilizzare invece il braccio impastatore.
- Non frullare ingredienti liquidi, poiché il coperchio potrebbe perdere. Utilizzare invece un frullatore. Tuttavia, nel caso di passati di verdura, ecc. è possibile scolare gli ingredienti solidi, frullarli e poi aggiungerli nuovamente al brodo.

Dischi affetta/sminuzzatutto/per tagliare a bastoncino
Usare i dischi per affettare/sminuzzare per frutta, verdura e formaggio; usare il disco per tagliare a bastoncino per le verdure (es. patpate) e per la frutta.

componenti

① spingitori: grande e piccolo
② tubo introduttore
③ coperchio dell'accessorio
④ lama
⑤ vaschetta dell'accessorio
⑥ connettore
⑦ disco per affettare/sminuzzare spesso
⑧ disco per affettare/sminuzzare sottile
⑨ disco per tagliare a bastoncino
⑩ disco per sminuzzare extra-grosso art. n. 707347
⑪ disco per grattugiare art. n. 639150
⑫ disco standard per patatine art. n. 705753

prima di usare l'accessorio per la prima volta

1 Togliere tutto il materiale di imballaggio, comprese le protezioni in plastica dalla lama. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Gettare le protezioni, in quanto sono studiate unicamente per proteggere la lama in fase di produzione e durante il trasporto.
2 Lavare i componenti – vedere alla voce 'pulizia'.

per usare la lama

1 Sollevare e togliere il coperchio dall'attacco a media velocità ❶.
2 Inserire il connettore sull'attacco, tenendo il triangolo ▽ rivolto verso di voi, quindi ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo in posizione.
3 Inserire il recipiente sul connettore, verificando che le sue scanalature vadano a sovrapporsi alle sporgenze corrispondenti sul connettore.
4 Sollevare in posizione la barra di blocco.
5 Tagliare gli ingredienti a pezzetti e versarli nel recipiente, distribuendoli in modo uniforme.
6 Mettere il coperchio sul recipiente e ruotarlo fino ad allineare le frecce indicatrici. Il coperchio è inseribile in quattro diverse posizioni.
- **In caso di difficoltà nel chiudere il coperchio, togliere l'accessorio e accendere per qualche istante il mixer. Ora installare nuovamente l'accessorio.**
7 Installare gli spingitori.
8 Accendere l'apparecchio. Usare le velocità da 2 a 4 e lavorare gli ingredienti fino ad ottenere il risultato desiderato.
9 Spegnere l'apparecchio e togliere l'accessorio.
10 Dopo l'uso, disinserire l'apparecchio dalla presa elettrica.

consigli

- Tagliare gli ingredienti prima di versarli nella vaschetta. Nel caso di carni, pane, verdure e altri cibi di consistenza simile, tagliarli a cubetti di 2 cm circa. Spezzettare i biscotti e aggiungerli nel tubo introduttore con l'apparecchio già in funzione.
- Per fare i passati di verdura, scolare gli ingredienti e aggiungere prima gli ingredienti solidi nella vaschetta. Lavorarli e poi aggiungerli nuovamente al brodo.
- Per gli impasti, usare burro o margarina duri, dal frigorifero, a cubetti di 2 cm. Miscelare insieme alla farina fino ad avere una consistenza sbriciolata. Ora versare gradualmente nel tubo introduttore acqua sufficiente per formare un impasto. Spegnere immediatamente l'apparecchio non appena gli ingredienti si sono amalgamati.
- Fare attenzione a non lavorare eccessivamente gli ingredienti quando si usa la lama.
- Usare la frusta a K all'interno della vaschetta per miscelare l'impasto per le torte. Così facendo, infatti, otterrete risultati migliori.

capacità massime

- impasto (peso della farina) 300g
- carni 340g

per usare i dischi affetta/sminuzzatutto e per tagliare a bastoncino

funzione dei dischi di taglio

dischi per affettare/sminuzzare

I dischi ⑦ e ⑧ sono utilizzabili su ambo i lati: un lato affetta mentre l'altro sminuzza. È possibile affettare formaggio, carote, patate, verze, cetrioli, zucchine, barbabietole e cipolle. Inoltre, permette di sminuzzare formaggio, carote, patate e ingredienti di consistenza simile. **Il lato di taglio desiderato deve trovarsi in alto.**

disco per patatine a fiammifero ⑨

Taglia le patate per le patatine a fiammifero e inoltre ingredienti duri per insalate, guarnizioni, spezzatini e verdure saltate in padella (es. carote, cavoli, zucchine e cetrioli).

disco per sminuzzare extra-grosso ⑩ sminuzza grossolanamente formaggio e carote.

disco per grattugiare ⑪ grattugia parmigiano e patate, per fare gli gnocchi alla tedesca.

disco standard per tagliare a bastoncino ⑫ taglia le patate per patatine sottili e inoltre ingredienti duri per insalate e pinzimonio, come cavoli e cetrioli.

1 Sollevare e togliere il coperchio dall'attacco a media velocità ❶.
2 Inserire il connettore sull'attacco, tenendo il triangolo ▽ rivolto verso di voi, quindi ruotarlo in senso orario fino a bloccarlo in posizione.
3 Inserire il recipiente sul connettore, verificando che le sue scanalature vadano a sovrapporsi alle sporgenze corrispondenti sul connettore.
4 Collocare il disco di taglio sull'attacco del connettore. Il disco selezionato deve avere il lato tagliente rivolto verso l'alto. **Maneggiare con cura i dischi di taglio, che sono molto affilati. Tenere i dischi di taglio dal supporto centrale.**
5 Mettere il coperchio sul recipiente, tenendo il tubo di introduzione verso la parte retrostante, quindi premere verso il basso e ruotare in senso orario, fino ad allineare le frecce indicatrici ❷.
- **In caso di difficoltà nel chiudere il coperchio, togliere l'accessorio e accendere per qualche istante il mixer. Ora installare nuovamente l'accessorio.**
6 Scegliere il tubo introduttore da usare. Lo spingitore contiene un tubo più piccolo, per lavorare cibi singoli o ingredienti sottili.

per usare il tubo introduttore piccolo
- Prima inserire lo spingitore grande nel tubo introduttore.

per usare il tubo grande
- Usare insieme entrambi gli spingitori.

7 Mettere gli ingredienti nel tubo introduttore.
8 Accendere l'apparecchio ed esercitare pressione continua sullo spingitore – **non mettere mai le dita nel tubo introduttore.** Nella maggior parte dei casi è sufficiente usare la velocità 1 o 2, tuttavia se occorre più potenza passare alla velocità 3.
- Al termine della lavorazione, alzando e abbassando alcune volte il dispositivo spingitore può facilitare il distacco degli ingredienti dal disco di taglio.

9 Spegnere l'apparecchio e disinserirlo dalla presa elettrica.

consigli
- Usare ingredienti freschi.
- Non tagliare gli ingredienti a pezzetti troppo piccoli. Riempire quasi del tutto il tubo introduttore grande: in questo modo si impedisce che gli ingredienti scivolino ai lati durante la lavorazione.
  Alternativamente, usare il tubo introduttore piccolo.
- Quando si utilizza un disco per tagliare a bastoncino, tenere orizzontali gli ingredienti sottili.
- Quando si affetta o si sminuzza, gli ingredienti inseriti in verticale saranno più corti di quelli inseriti in orizzontale.
- Dopo aver usato un disco di taglio, nel piatto oppure negli alimenti lavorati si noteranno sempre residui.

pulizia

Non immergere mai il connettore in acqua: pulirlo passandolo con un panno inumidito.

Lavare i restanti componenti in acqua saponata calda e asciugare a fondo. Fare molta attenzione: le lame e i dischi di taglio sono affilati. Alternativamente, lavare in lavastoviglie (solo nel cestello superiore).

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

Utilize o acessório de processamento de alimentos para cortar em bocados ou fatias, picar e cortar em palitos.

segurança

- As lâminas e discos de corte são afiados, por isso manuseie-os com cuidado. Segure na pega das lâminas, pela parte superior da mesma, mais afastada das arestas de corte, tanto ao utilizar como ao limpar.
- Mantenha as mãos e os utensílios longe da taça sempre que a misturadora se encontrar ligada.
- Não utilize os dedos para empurrar os alimentos no tubo de alimentação. Utilize sempre o(s) calcador(es) fornecido(s).
- Desligue o aparelho e retire a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede:
  - antes de instalar ou retirar as peças
  - após a utilização
  - antes das operações de limpeza
- Retire sempre as lâminas antes de vazar o conteúdo da taça.
- Nunca retire a tampa do acessório até que a lâmina ou a placa de corte se encontrem totalmente imobilizadas.
- Ao cortar/picar ou cortar em palitos, não deixe a taça encher até ao nível do disco: despeje-a regularmente.
- Se ocorrer vibração excessiva ao utilizar este acessório, reduza a velocidade ou pare a máquina e retire o conteúdo.
- Nunca utilize um acessório danificado. Mande-o verificar ou reparar.
- Não deixe as crianças utilizarem ou brincarem com este acessório.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

lâminas

Utilize as lâminas para cortar carne crua ou cozida, ovos cozidos, legumes, nozes, amêndoas, pâtés e dips e também para ralar pão e bolachas. Podem também ser utilizadas para preparar massa amanteigada e coberturas para crumbles.

- Não pique cubos de gelo ou outros alimentos duros, tais como especiarias, pois poderão danificar o acessório.
- Não utilize a lâmina de corte para misturar quantidades pesadas tais como massa de pão, pois poderá danificar o seu acessório ou a máquina. Utilize o gancho para massa fornecido com o misturador de alimentos.
- Não misture ingredientes líquidos pois estes poderão verter em volta da tampa. Existe um liquidificador para esta finalidade.
  Contudo, ao preparar sopas, etc., escorra o líquido, misture os ingredientes sólidos na máquina e torne a juntá-los ao líquido.

discos para corte/picado/corte em palitos

Utilize o disco para corte/picado para cortar ou picar fruta, legumes e queijo e o disco para cortar em palitos para cortar legumes, por exemplo batatas, e fruta.

descrição

① empurradores: grande e pequeno
② tubo de alimentação
③ tampa do acessório
④ lâminas
⑤ taça do acessório
⑥ conector
⑦ disco para corte/picado grosso
⑧ disco para corte/picado fino
⑨ disco para corte em palitos finos (estilo juliana)
⑩ disco para picado extra-grosso peça número 707347
⑪ disco de raspar/ralar peça número 639150
⑫ disco para corte em palitos médios peça número 705753

antes da primeira utilização

1 Desembale completamente o aparelho, incluindo as protecções plásticas das lâminas. **Tenha cuidado pois as lâminas são muito afiadas.** As protecções devem ser descartadas pois servem apenas para proteger as lâminas durante o fabrico e em trânsito.
2 Lave as peças: consulte a secção “limpeza”.

utilização das lâminas

1 Levante a tampa da saída de velocidade média ❶.
2 Coloque o conector na saída com o triângulo ▽ voltado para si e rode no sentido dos ponteiros do relógio até que fique bloqueado nessa posição.
3 Coloque a taça no conector, certificando-se de que os orifícios da taça se ajustam às saliências correspondentes no conector.
4 Levante a barra de fecho para a posição devida.
5 Corte os alimentos em pedaços e coloque-os na taça verificando que os mesmos se encontram distribuídos de modo uniforme.
6 Ajuste a tampa na taça e rode até as setas de indicação se encontrarem alinhadas. A tampa pode ser ajustada em quatro posições diferentes.
- **Caso tenha alguma dificuldade em ajustar a tampa, remova o acessório e ligue a misturadora por alguns instantes. Volte a colocar o acessório.**

7 Instale os empurradores.
8 Ligue no interruptor. Utilize as velocidades 2 a 4 e processe até alcançar o resultado desejado.
9 Desligue no interruptor e retire o acessório.
10 Desligue a ficha da tomada de corrente após a utilização.

sugestões

- Corte os alimentos aos bocados antes de os colocar na taça. Carne, pão, legumes e outros alimentos de textura semelhante devem ser cortados em cubos de aproximadamente 2 cm. As bolachas devem ser cortadas em bocados e adicionadas pelo tubo de alimentação com a máquina em funcionamento.
- Se desejar preparar sopas, escorra o líquido da sopa e adicione os ingredientes sólidos à taça. Processe e depois adicione de novo a mistura ao líquido.
- Ao fazer massa de tartes, utilize gordura refrigerada de consistência firme, cortada em cubos de 2 cm. Misture com a farinha até a mistura ficar parecida a pão ralado. Gradualmente, adicione água pelo tubo de alimentação para formar a massa. Desligue assim que os ingredientes ficarem misturados.
- Tenha o cuidado de não processar excessivamente ao utilizar as lâminas.
- Utilizar o batedor em K na taça misturadora para preparar bolos pois assim obterá melhores resultados.

capacidades máximas

- massa (peso da farinha) 300g
- carne 340g

utilização dos discos para corte/picado/corte em palitos

o que os discos fazem

discos de corte/picado
Os discos ⑦ e ⑧ são reversíveis: um lado corta e o outro pica. Pode cortar queijo, cenoura, batata, couve, pepino, curgete, beterraba ou cebola. Pode picar queijo, cenoura, batata e alimentos de textura semelhante. **O lado do disco que desejar utilizar deverá ficar voltado para cima.**

disco para corte em palitos finos (estilo juliana) ⑨
Este disco corta batatas para fritar em palitos estilo juliana e ingredientes rijos para saladas e decoração de pratos, estufados e pratos fritos à chinesa (por exemplo, cenoura, nabo, curgete e pepino).

disco para picado extra-grosso ⑩ pica grosseiramente queijo e cenoura.

disco de raspar/ralar ⑪ rala queijo parmesão e batata para dumplings de batata à alemã.

disco para cortar em palitos médios ⑫ corta batatas em palitos finos para fritar e ingredientes rijos para saladas e dips (por exemplo, nabo e pepino).

1 Levante a tampa da saída de velocidade média ❶.

2 Coloque o conector na saída com o triângulo ▽ voltado para si e rode no sentido dos ponteiros do relógio até que fique bloqueado nessa posição.
3 Coloque a taça no conector, certificando-se de que os orifícios da taça se ajustam às saliências correspondentes no conector.
4 Coloque a placa de corte no mecanismo do conector. A superfície de corte seleccionada deverá estar a montante. **Tenha cuidado ao manusear as placas de corte - elas são extremamente afiadas. Segure as placas pela pega central.**
5 Ajuste a tampa na taça, coloque o tubo de alimentação e depois pressione para baixo e rode no sentido dos ponteiros do relógio até que as setas de indicação se encontrem alinhadas ❷.
- **Caso tenha alguma dificuldade em ajustar a tampa, remova o acessório e ligue a misturadora por alguns instantes. Volte a colocar o acessório.**

6 Escolha o tubo de alimentação que deseja utilizar. O empurrador contém um tubo de alimentação mais pequeno para processar artigos individuais ou ingredientes delgados.

utilização do tubo de alimentação pequeno
- Comece por introduzir o empurrador grande no tubo de alimentação.

utilização do tubo de alimentação grande
- Utilize ambos os empurradores conjuntamente.

7 Introduza os alimentos no tubo de alimentação.
8 Ligue no interruptor e pressione uniformemente com o empurrador – **nunca introduza os dedos no tubo de alimentação.** Para a maioria das operações, utilize a velocidade 1 ou 2. Se necessitar de mais energia, aumente para a velocidade 3.
- Após terminar a operação de processamento, o subir e descer a alavanca várias vezes poderá ajudar a reduzir a quantidade de alimentos que ficou na placa de corte.

9 Desligue no interruptor e retire a ficha da tomada de corrente.

sugestões
- Utilize ingredientes frescos.
- Não corte os alimentos em bocados demasiado pequenos. Encha razoavelmente bem a toda a largura o tubo de alimentação grande. Isto impede os alimentos de deslizarem para os lados durante o processamento.
  Alternativamente utilize o tubo de alimentação pequeno.
- Ao utilizar um disco para corte em palitos, coloque os ingredientes delgados na horizontal.
- Ao cortar ou picar: os alimentos colocados na vertical saem mais curtos que os alimentos colocados na horizontal.
- Depois de utilizar um disco, haverá sempre uma pequena quantidade de resíduos no disco ou nos alimentos.

limpeza

Nunca submersa o conector em água, limpe-o com um pano húmido.

Lave as restantes peças em água quente com detergente e seque cuidadosamente. Tenha cuidado pois as lâminas e placas de corte são afiadas. Em alternativa, poderá utilizar a máquina de lavar (apenas no tabuleiro de cima).

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

Utilice el accesorio para procesar alimentos para picar, rebanar, trocear y cortar patatas fritas.

seguridad

- Las cuchillas y los discos para cortar están afilados, manipúlelos con cuidado. Sujete la cuchilla por la parte superior del mango lejos del borde afilado, tanto al utilizarla como al lavarla.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
- Apague y desconecte el aparato:
  - antes de montar o desmontar cualquier componente
  - después del uso
  - antes de limpiarlo
- Extraiga siempre la cuchilla antes de verter el contenido del bol.
- Nunca retire la tapa del accesorio hasta que la cuchilla o el disco de corte se haya parado totalmente.
- Al rebanar/trocear o cortar patatas, no permita que el bol se llene hasta la altura del disco para cortar: vacíelo periódicamente.
- Si se produjeran vibraciones excesivas al utilizar este accesorio, reduzca la velocidad o pare el aparato y extraiga el contenido.
- Nunca utilice un accesorio dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen.
- No deje que los niños utilicen o jueguen con este accesorio.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

cuchilla

Utilice la cuchilla para picar carne cruda o cocinada, huevos cocidos, verduras, nueces, patés y salsas y también para hacer migas con pan o galletas. Igualmente se puede utilizar para hacer pasta de hojaldre y recubrimientos con pasta desmigajada.

- No pique cubitos de hielo u otros alimentos duros, tales como especias, pueden dañar el accesorio.
- No utilice la cuchilla para mezclar cargas pesadas, tales como masa de pan, ya que podría dañar su accesorio o la máquina. Utilice el gancho de amasar en la mezcladora de alimentos.
- No mezcle ingredientes líquidos ya que podrían salirse por la tapadera. Hay disponible una licuadora para este fin.
  Sin embargo, al hacer purés etc., escurra el líquido de los sólidos, mezcle y luego vuélvalo a mezclar con el líquido.

rebanador/troceador/cortador de patatas

Utilice el rebanador/troceador para rabanar o trocear fruta, verduras y queso y el cortador de patatas para cortar verduras, por ej., patatas y frutas.

leyenda

① empujadores: grande y pequeño
② tubo de introducción de alimentos
③ tapadera del accesorio
④ cuchilla
⑤ bol del accesorio
⑥ conector
⑦ rebanador/troceador grueso
⑧ rebanador/troceador fino
⑨ cortador para patatas fino (estilo juliana)
⑩ troceador extra-grueso número de pieza 707347
⑪ disco rallador número de pieza 639150
⑫ cortador para patatas normal número de pieza 705753

antes de utilizarlo por primera vez

1 Retire todo el embalaje incluyendo el protector de plástico de las cuchillas. **Tenga cuidado con las cuchillas, están muy afilados.** Estos protectores deberán desecharse ya que sólo son necesarios para proteger la cuchilla durante la fabricación y el transporte.
2 Lave las partes, véase 'limpieza'

para utilizar la cuchilla

1 Retire la tapa de salida de velocidad media ❶.
2 Coloque el conector sobre la salida con el triángulo ▽ orientado hacia usted y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
3 Coloque el bol sobre el conector asegurándose de que las ranuras del bol encajan en las agarraderas correspondientes en el conector.
4 Levante el fijador a su posición.
5 Corte los alimentos y póngalos en el bol asegurándose de que están distribuidos equitativamente.
6 Acople la tapa sobre el bol y gire hasta que las flechas indicadoras queden alineadas. La tapa se puede ajustar en cuatro posiciones diferentes.
- **Si tiene dificultad a la hora de acoplar la tapa, retire el accesorio y conecte la mezcladora unos instantes. Vuelva a colocar el accesorio.**

7 Ponga los empujadores.
8 Encienda. Utilice las velocidades 2 a 4 y procese hasta obtener el resultado deseado.
9 Apague y retire el accesorio.
10 Desenchufe después del uso.

consejos

- Corte los alimentos antes de meterlos en el bol. La carne, pan, verduras y otros alimentos de textura similar deberán cortarse en cubitos de aproximadamente 2 cm. Las galletas deberán romperse en trocitos y añadirse por el tubo de introducción de alimentos mientras el aparato está en marcha.
- Si quiere mezclar purés, escurra los ingredientes y añada los sólidos al bol. Procese y a continuación añada el líquido.
- Al hacer pasta pastelera, utilice grasa dura cortada en cubitos de 2 cm sacada del frigorífico. Mézclela con la harina hasta alcanzar la fase de miga. Añada de forma gradual agua suficiente por el tubo de introducción de alimentos para formar una masa. Apague inmediatamente una vez mezclados los alimentos.
- Tenga cuidado de no procesar los alimentos más de la cuenta cuando utilice la cuchilla.
- Utilice la batidora K en el bol de mezcla para mezclar tartas – obtendrá mejores resultados.

capacidades máximas

- pastas pasteleras (peso de la harina) 300 g
- carne 340 g

para utilizar el rebanador/troceador/cortador de patatas

qué hacen los discos para cortar

rebanador/troceador

Discos ⑦ y ⑧ son reversibles: un lado rebana, el otro trocea. Puede rebanar queso, zanahoria, patata, berza, pepino, calabacín, remolacha, cebolla. Puede trocear queso, zanahoria, patata y alimentos de textura similar. El lado que elija para cortar deberá estar en el lado superior.

cortador de patatas fino (estilo juliana) ⑨

Este disco corta patatas para patatas fritas al estilo juliana e ingredientes duros para ensaladas, aderezos, cacerolas y verduras fritas (por ej., zanahorias, nabos, calabacines y pepinos).

troceador extra-grueso ⑩

trocea de forma gruesa queso y zanahorias.

disco rallador ⑪ ralla queso parmesano y patatas para bolas de patata a la alemana.

cortador de patatas normal ⑫

corta patatas para patatas fritas delgadas e ingredientes duros para ensaladas y salsas (por ej., nabos y pepinos).

1 Retire la tapa de salida de velocidad media ❶.
2 Coloque el conector sobre la salida con el triángulo ▽ orientado hacia usted y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien sujeto en su posición.
3 Coloque el bol sobre el conector asegurándose de que las ranuras del bol encajan en las agarraderas correspondientes en el conector.
4 Coloque el disco de corte sobre el eje del conector. El lado que elija para cortar debe estar situado hacia arriba. **Maneje los discos de corte con cuidado, ya que están muy afilados. Sostenga los discos por la empuñadura central.**
5 Acople la tapa sobre el bol, el tubo de entrada de alimentos hacia atrás, a continuación, presione hacia abajo y gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que las flechas indicadoras queden alineadas ❷.
- **Si tiene dificultad a la hora de acoplar la tapa, retire el accesorio y conecte la mezcladora unos instantes. Vuelva a colocar el accesorio.**

6 Elija el tubo de introducción de alimentos que quiera utilizar. El empujador contiene un tubo de introducción de alimentos más pequeño para procesar los productos individuales o los ingredientes finos.

para utilizar el tubo de introducción de alimentos pequeño
- En primer lugar, ponga el empujador grande dentro del tubo de introducción de alimentos.

para utilizar el tubo de introducción de alimentos grande
- Utilice ambos empujadores a la vez.

7 Ponga los alimentos en el tubo de introducción de alimentos.
8 Encienda y empuje de forma uniforme con el empujador – **nunca meta los dedos en el tubo de introducción de alimentos.** En la mayoría de los casos, utilice las velocidades 1 ó 2. Si necesita más potencia, aumente a la velocidad 3.
- Al final del proceso, el hecho de subir y bajar el empujador varias veces puede ayudar a reducir la cantidad de comida que quede en el disco de corte.

9 Apague y desenchufe.

consejos
- Utilice ingredientes frescos.
- No corte los alimentos demasiado pequeños. Llene bastante el ancho del tubo de introducción de alimentos grande. Así se evitará que la comida salga por los lados durante el procesamiento. De forma alternativa, utilice el tubo de introducción de alimentos pequeño.
- Cuando utilice un disco para cortar patatas, coloque los ingredientes finos de forma horizontal.

- Cuando rebane o trocee: los alimentos colocados en posición vertical salen más cortos que los colocados horizontalmente.
- Después de utilizar un disco para cortar, quedará siempre una pequeña cantidad de desechos en el disco o en los alimentos.

limpieza

Nunca sumerja el conector en agua, límpielo por encima con un trapo húmedo.

Lave el resto de las piezas en agua jabonosa templada, luego seque completamente. Tenga cuidado, ya que las cuchillas y los discos de corte están afilados. De forma alternativa, lave en el lavavajillas (sólo en la bandeja superior).

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Foodprocessortilbehøret anvendes til at hakke, snitte, rive og skære grøntsager o.lign. i strimler.

sikkerhed

- Knivbladene og snitte/ripepladerne er meget skarpe, så de skal omgås med forsigtighed. Hold fast i knivbladet ved det øverste fingergreb væk fra æggen, både under brug og ved rengøring.
- Hold greb og redskaber væk fra skålen når røremaskinen er tilsluttet strømtilførslen.
- Brug aldrig fingrene til at stoppe maden ned i påfyldningstragten. Brug altid de(n) medfølgende nedstopper(e).
- Sluk for den og tag stikket ud:
  - inden der påsættes eller fjernes dele
  - efter brugen
  - før rengøring
- Fjern altid knivbladet, før skålens indhold hældes ud.
- Fjern aldrig låget fra tilbehøret indtil bladet eller skærepladen helt er stoppet.
- Ved snitning/rivning må skålen aldrig fyldes helt op til snitte/ripepladen: tøm den regelmæssigt.
- Skulle der opstå for store vibrationer ved brug af dette tilbehør, skal hastigheden enten sættes ned, eller maskinen skal standses og indholdet tages ud.
- Brug aldrig et beskadiget tilbehør. Få det efterset eller repareret.
- Lad aldrig børn benytte eller lege med dette tilbehør.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

knivblad

Knivbladet anvendes til at hakke råt og kogt kød, kogte æg, grøntsager, nødder, paté og dips samt til at lave raps af brød, kiks og tvebakker. Det kan også anvendes til at lave butterdej o.lign.

- Brug ikke tilbehøret til isterninger og andre hårde ting som f.eks. krydderier, da det i så fald kan blive beskadiget.
- Benyt ikke knivbladet til at blande store drøje mængder såsom dej, da dette kan beskadige dit tilbehør eller maskine. Brug en dejkrog i røremaskinen.
- Blend ikke flydende ingredienser, da disse kan løbe ud ved låget. En blender kan fås til dette formål. Når der laves puré til suppe mv., skal væsken dog hældes fra, hvorefter resten pureres, og væsken tilsættes så igen.

snitte/riveplade/pommes frites plade

Snitte/ripepladen anvendes til at snitte eller rive frugt, grøntsager og ost, mens pommes frites pladen bruges til at skære grøntsager, f.eks. kartofler og frugt, i strimler.

oversigt

① nedstoppere: stor og lille
② tilførselsrør
③ tilbehørslåg
④ knivblad
⑤ tilbehørsskål
⑥ konnekter
⑦ grov snitte/riveplade
⑧ fin snitte/riveplade
⑨ fin pommes frit plade (juliennetype)
⑩ ekstra grov riveplade reservedelsnummer 707347
⑪ raspeplade reservedelsnummer 639150
⑫ standard pommes frites plade reservedelsnummer 705753

før første anvendelse

1 Fjern alt indpakningsmateriale, herunder plastdækslerne fra knivbladet. **Pas på - knivene er nemlig meget skarpe.** Disse dæksler bør kasseres, da de kun har til formål at beskytte knivbladet under fremstilling og transport.
2 Vask delene, se 'rengøring'.

sådan anvendes knivbladet

1 Løft låget til mellemhastighedsudgangen af ❶.
2 Placér konnekteren ind i udgangen med trianglen ▽ vendt mod dig, og drej med uret indtil den låser fast i position.
3 Placér skålen på konnekteren og sørg for at rillerne i skålen passer over de tilsvarende rander på konnekteren.
4 Løft låsearmen på plads.
5 Skær maden ud, kom det ned i skålen og sørg for, at det er ens fordelt.
6 Kom låget på skålen og drej indtil indikationspilene er på linje. Låget kan monteres i fire forskellige positioner.

- **Såfremt du har problemer med at montere låget, fjernes tilbehøret og røremaskinen tændes kort. Genmontér tilbehøret.**

7 Sæt nedstopperne i.
8 Tænd for maskinen. Brug hastighed 2 til 4 og lad maskinen arbejde, indtil det ønskede resultat er opnået.
9 Sluk for maskinen, og tag tilbehøret af.
10 Tag stikket ud af stikkontakten efter brug.

tips

- Maden skal skæres i stykker, før den kommes i skålen. Kød, brød, grøntsager og andre madvarer af lignende konsistens skal skæres i terninger på ca. 2 cm. Kiks, tvebakker og lignende kan brækkes i stykker og kommes ned i tilførselsrøret, mens maskinen arbejder.
- Hvis du ønsker at blende suppe, skal væsken hældes af ingredienserne og resten kommes i skålen. Lad så maskinen arbejde, hvorefter væsken tilsættes igen.
- Når der laves butterdej, skal der bruges fast fedtstof skåret i 2 cm terninger direkte fra køleskabet. Bland fedtstoffet med melet, indtil dejen ligger raps. Tilsæt gradvist tilstrækkeligt vand ned gennem

tilførselsrøret, til der dannes en dej. Sluk for maskinen, lige så snart ingredienserne er blandet sammen.
- Pas på, at maskinen ikke arbejder for længe, når knivbladet anvendes.
- Brug K-spaden i mixerens skål til at røre kagedeje - det giver et bedre resultat.

maksimale mængder
- butterdej (melvægt) 300 g
- kød 340 g

sådan anvendes snitte/rive/pommes frites pladen

hvad pladerne anvendes til

snitte/riveplader
Plader ⑦ og ⑧ er vendbare: den ene side snitter, den anden river. Du kan snitte ost, gulerødder, kartofter, rød- og hvidkål, agurker, squash, rødbeder, løg mv. Du kan rive ost, gulerødder, kartofler og madvarer af lignende konsistens. **Den ønskede snitte/riveside skal vende opad.**

fin pommes frites plade (juliennetype) ⑨
Denne plade bruges til at udskære fine pommes frites og faste ingredienser til salat, pynt, gryderetter og 'stir fries' (f.eks. gulerødder, kålroer, squash og agurker).

ekstra grov riveplade ⑩ river ost og gulerødder groft.

raspeplade ⑪ river parmesanost og kartofler til tyske kartoffelboller.

standard pommes frites plade ⑫ udskærer kartofter til tynde pommes frites og faste ingredienser til salat og dips (f.eks. gulerødder, agurker).

1 Løft låget til mellemhastighedsudgangen af ❶.
2 Placér konnekteren ind i udgangen med trianglen ▽ vendt mod dig, og drej med uret indtil den låser fast i position.
3 Placér skålen på konnekteren og sørg for at rillerne i skålen passer over de tilsvarende rander på konnekteren.
4 Placér skærepladen på fatningsdrevet. Din valgte skæreside skal være øverst. **Håndter skærepladerne med forsigtighed – de er meget skarpe. Hold pladerne ved midten.**
5 Kom låget på skålen, indfør røret mod bagsiden, tryk ned og drej med uret indtil indikationspilene er på linje ❷.
- **Såfremt du har problemer med at montere låget, fjernes tilbehøret og røremaskinen tændes kort. Genmontér tilbehøret.**

6 Vælg hvilket tilførselsrør, du ønsker at anvende. Nedstopperen indeholder et lille tilførselsrør, som bruges til enkelte dele eller tynde ingredienser.

sådan anvendes det lille tilførselsrør
- Sæt først den store nedstopper ind i tilførselsrøret.

sådan anvendes det store tilførselsrør

- Brug begge nedstoppere samtidigt.

7 Kom maden ned i tilførselsrøret.

8 Tænd for maskinen, og tryk jævnt ned med nedstopperen - **kom aldrig fingrene ned i tilførselsrøret.** Hastighed 1 eller 2 bruges til de fleste opgaver. Hvis der er brug for mere kraft, sættes hastigheden op på 3.

- Når du er færdig med at bruge apparatet, kan du ved at hæve og sænke skubberen flere gange hjælpe med at reducere den mængde madrester, som er tilbage på skærepladen.

9 Sluk for maskinen, og tag stikket ud af stikkontakten:

tips

- Brug friske ingredienser.
- Skær ikke maden i for små stykker. Fyld det store tilførselsrør i bredden, så det er ret fuldt. Derved undgås det, at maden glider ned i siden under arbejdet.
  Ellers kan du anvende det lille tilførselsrør.
- Når pommes frites pladen anvendes, skal tynde ingredienser placeres vandret.
- Når der snittes eller rives: mad, som placeres lodret, bliver kortere end mad, som placeres vandret.
- Efter brug af en snitte/riveplade vil der altid være en lille smule spild på pladen eller i maden.

rengøring

Nedsænk aldrig konnekteren i vand men tør den i stedet af med en fugtig klud.

Afvask de resterende dele i varmt sæbevand og tør dem godt af. Vær forsigtig da bladene og skærebladene er skarpe. Som alternatic kan dele vaske i opvaskemaskinen (kun øverste stativ).

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

Använd matberedartillbehöret för att hacka, skiva och skära.

säkerheten

- Bladen och skärskivorna är vassa - hantera dem med försiktighet. Håll knivbladet i fingergreppet upptill, på motsatt sida från eggen, både när du använder det och diskar det.
- Stoppa inte ned händerna eller några redskap i skålen medan mixern är ansluten till strömförsörjningen.
- Använd aldrig fingrarna för att trycka ner bitar i matarröret. Använd alltid matarstaven (-arna) som levererades med matberedaren.
- Stäng av apparaten och dra ur kontakten:
  - innan du monterar eller tar bort delar
  - efter användning
  - före rengöring
- Tag alltid ut knivbladet innan du tömmer ut innehåller ur skålen.
- Ta aldrig av locket från tillbehöret förrän kniven eller skärplattan har stannat helt.
- När du skivar/strimlar eller skär ska du inte låta skålen fyllas ända upp till skärskivan: töm regelbundet.
- Om det uppstår för mycket vibrationen vid användningen av detta tillbehör kan du antingen minska hastigheten eller stoppa maskinen och ta ut innehållet.
- Använd aldrig tillbehör som är skadade. Se till att de undersöks eller repareras.
- Låt aldrig barn använda eller leka med det här tillbehöret.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

knivbladet

Använd knivbladet för att hacka rått och tillagat kött, kokta ägg, grönsaker, nötter, ingredienser till pastejer och dipsåser och för att göra bröd- och kaksmulor. Det kan också användas för att göra vanlig pajdeg och smulpajdeg.

- Hacka inte istärningar eller andra hårda livsmedel såsom kryddor. Då kan tillbehöret skadas.
- Använd inte knivbladet för att blanda tunga blandningar som bröddeg. Då kan du skada tillbehöret eller maskinen. Använd degkroken i mixern.
- Mixa inte flytande ingredienser. De kan läcka ut runt locket. Det finns en mixer för sådana ändamål. Eller när du ska puréa soppor kan du hälla av vätskan, mixa de fasta ingredienserna och blanda i dem i soppan igen.

skiv-/strimlar- och skärskivorna

Använd skivaren/strimlarskivan för att skiva eller strimla frukt, grönsaker och ost och skärskivan för att skära grönsaker såsom potatis och frukt.

delar

① stötar: stor och liten
② påfyllningsrör
③ tillbehörslock
④ knivblad
⑤ tillbehörskål
⑥ kopplingsdel
⑦ grov skiv- och strimlarskiva
⑧ fin skiv- och strimlarskiva
⑨ fin pommes frites-skiva
⑩ extragrov strimlare
detaljnummer 707347
⑪ rivskiva
detaljnummer 639150
⑫ standard pommes frites-skiva
detaljnummer 705753

innan du använder maskinen första gången

1 Tag bort all förpackning, även plastskydden för knivbladet. Var försiktig - **bladen är mycket vassa.** Skydden kan nu slängas. De hade bara till uppgift att skydda bladet under tillverkningen och frakten.
2 Diska delarna, se "rengöring".

använda knivbladet

1 Lyft av locket från mellanhastighetsuttaget ❶.
2 Placera kopplingsdelen på uttaget med triangelsymbolen ▽ pekande mot dig och vrid medurs tills den snäpper på plats.
3 Placera skålen på kopplingsdelen och kontrollera att spåren i skålen hakar i motsvarande grepp på kopplingsdelen.
4 Lyft låsskenan på plats.
5 Skär maten i bitar och lägg den i skålen. Se till att den är jämnt fördelad.
6 Placera locket på skålen och vrid tills indikatorpilarna är riktade mot varandra. Locket kan monteras i fyra olika lägen.
- **Om du tycker att det är svårt att montera locket, ska du ta bort tillsatsen och starta mixern kort. Sätt tillbaka tillbehöret.**

7 Sätt i stötarna.
8 Koppla på. Använd hastighet 2 till 4 och bereda tills du uppnått önskat resultat.
9 Stäng av och ta bort tillbehöret.
10 Dra ut kontakten efter användningen.

tips

- Skär upp det som ska beredas innan du lägger det i skålen. Kött, bröd, grönsaker och andra livsmedel av liknande konsistens ska skäras i ca 2 cm stora tärningar. Kex ska brytas i bitar och matas ner i påfyllningsröret medan maskinen går.
- Om du vill mixa soppor häller du av vätskan och lägger de fasta ingredienserna i skålen. Mixa dem och häll tillbaka dem i vätskan.
- För pajdeg, använd fast fett skuret i 2 cm stora tärningar direkt från kylskåpet. Arbeta in i mjölet tills blandningen ser ut som brödsmulor. Tillsätt gradvis lite vatten genom påfyllningsröret tills det blir till en deg. Stäng av omedelbart när ingredienserna har blandats.
- Kör degen länge än nödvändigt när du använder knivbladet.

- Använd K-spaden i blandarskålen när du ska göra kakdeg - då får du bättre resultat.

maxmängder

- pajdeg (mjölets vikt) 300 g
- kött 340 g

använda skiv-/strimlar- och skärtillsatsen

vad du kan göra med skärskivorna

skiv- och strimlarskivorna
Skivorna ⑦ och ⑧ är vändbara: den ena sidan är till för att skiva, den andra för att strimla.
Du kan skiva ost, morötter, potatis, kål, gurka, zucchini, rödbetor och lök. Du kan strimla ost, morötter, potatis och livsmedel av liknande konsistens. **Den sida du väljer ska vara överst.**

fin pommes frites-skiva ⑨
Med denna skiva skärs potatis till fina pommes frites-bitar och fasta ingredienser till sallader, garnering, grytor och wokning (t ex motor, kålrot, zucchini och gurka).

extragrov strimlare ⑩ för att grovstrimla ost och morot.

rivskivare ⑪ för att riva parmesanost och potatis till kroppkakor.

standard pommes frites-skiva
⑫ skär potatis till pommes frites och fasta ingredienser för sallader och dipsåser (såsom kålrot, gurka).

1 Lyft av locket från mellanhastighetsuttaget ❶.
2 Placera kopplingsdelen på uttaget med triangelsymbolen ▽ pekande mot dig och vrid medurs tills den snäpper på plats.
3 Placera skålen på kopplingsdelen och kontrollera att spåren i skålen hakar i motsvarande grepp på kopplingsdelen.
4 Placera skärplattan på kopplingsdelen. Den sida du vill skära med ska vara riktad uppåt. **Var försiktig när du tar i skärplattorna, de är extremt vassa. Håll plattorna i mittgreppet.**
5 Placera locket på skålen med matarröret riktat bakåt, tryck ned och vrid medurs till indikatorpilarna är riktade mot varandra ❷.

- **Om du tycker att det är svårt att montera locket, ska du ta bort tillsatsen och starta mixern kort. Sätt tillbaka tillbehöret.**

6 Välj vilket påfyllningsrör du vill använda. I stöten finns ett mindre påfyllningsrör för enstaka eller smala bitar.

använda det lilla påfyllningsröret

- Sätt först den stora stöten i påfyllningsröret.

använda det stora påfyllningsröret

- Använd båda stötarna tillsammans.

7 Lägg det som beredas i påfyllningsröret.
8 Koppla på och tryck jämnt ner med stöten. **Stoppa aldrig fingrarna i**

påfyllningsröret. För de flesta arbeten kan du använda hastigheten 1 eller 2. Om du behöver mest kraft kan du öka till 3.

- När du är klar med bearbetningen av råvarorna kan du höja och sänka spaken flera gånger för att reducera mängden mat som ligger kvar på skärplattan.

9 Stäng av maskinen och dra ut sladden.

tips

- Använd färska ingredienser.
- Skär inte för smått. Fyll det stora påfyllningsröret ganska fullt på bredden. Då finns mindre risk för att bitarna glider sidledes under beredningen. Alternativ kan du använda det lilla påfyllningsröret.
- När du använder en skärskiva ska smala bitar läggas horisontalt.
- När du skär eller strimlar blir bitar som står upprätt mer finskurna än om de ligger horisontalt.
- När du använder en skärskiva blir det alltid lite spill på skivan eller i det skurna.

rengöring

Sänk aldrig ned kopplingsdelen i vatten. Torka av den med en fuktig trasa.

Diska de övriga delarna i varmt vatten med diskmedel, och torka dem noggrant. Var försiktig! Bladen och skärplattorna är vassa. Du kan även diska dem i diskmaskinen (endast på översta hyllan).

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Bruk tilbehøret til kjøkkenmaskinen til å hakke, skjære, rive og snitte.

sikkerhetshensyn

- Knivene og skjæreskivene er skarpe, og må håndteres med forsiktighet. Hold knivbladet i fingergrepet øverst bort fra skjærekanten, både når det er i bruk og når det rengjøres.
- Hold hender og redskap ut av bollen mens mikseren er koplet til strømtilførselen.
- Bruk aldri fingrene til å skyve ingrediensene ned i påfyllingstrakten. Bruk alltid stapperne som følger med maskinen.
- Slå av maskinen og trekk ut støpselet i følgende tilfeller:
  - før du setter inn eller tar ut deler
  - etter bruk
  - før rengjøring
- Ta alltid knivbladet ut før du heller innholdet fra bollen.
- Ikke ta lokket av tilbehøret før kniven eller kutteskiven har stanset helt.
- Når du skjærer/river eller snitter skal du ikke la bollen fylles helt til opp skjæreskiven - tøm den med jevne mellomrom.
- Dersom maskinen rister veldig når du bruker dette tilbehøret, skal du enten redusere farten eller stanse maskinen og ta ut innholdet.
- Ikke bruk tilbehør som er skadet. Få det ettersett eller reparert.
- Ikke la barn bruke eller leke med dette tilbehøret.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen

knivblad

Bruk knivbladet til å hakke rått og kokt kjøtt, kokte egg, grønnsaker, nøtter, posteier og dips, og til å lage brødsmuler av brød og kjeks. Det kan også brukes til å lage butter- og smuledeiger.

- Ikke hakk isterninger eller andre harde matvarer, f.eks. krydder, da det kan skade tilbehøret.
- Ikke bruk kniven til å blande tunge deiger som f.eks. brøddeig, da det kan skade tilbehøret eller apparatet. Bruk eltekroken i matprosessoren.
- Ikke bland flytende ingredienser da de kan lekke ut rundt lokket. Du kan få en hurtigmikser til dette formålet. Når du lager supper osv. skal du imidlertid sile av de faste ingrediensene og deretter ha dem tilbake i væsken.

skjæreskive/raspeskive/pommes frites skive

Bruk skjæreskiven/raspeskiven til å skjære eller rive frukt, grønnsaker og ost, og pommes frites skiven til å skjære grønnsaker, f.eks. poteter, og frukt.

delene

① stappere, stor og liten
② matetrakt
③ tilbehørslokk
④ knivblad
⑤ tilbehørsbolle
⑥ kopling
⑦ grov kutteskive/riveskive
⑧ fin kutteskive/riveskive
⑨ fin (julienne-type) pommes frites skive
⑩ ekstra grov riveskive delenummer 707347
⑪ raspeskive delenummer 639150
⑫ standard pommes frites skive delenummer 705753

før du tar maskinen i bruk for første gang

1 Fjern all emballasje inkludert plasten rundt knivbladet. **Vær forsiktig da bladene er svært skarpe.** Kast plasten da den kun skal beskytte knivbladet ved produksjon og transport.
2 Vask delene, se 'rengjøring'

bruke knivbladet

1 Løft av uttaksdekselet for middels hastighet ❶.
2 Sett koplingen på uttaket med trekanten ▽ vendt mot deg og vri med klokken til det klikker på plass.
3 Sett bollen på koplingen mens du passer på at rillene i bollen passer over korresponderende tapper på koplingen.
4 Løft låsepinnen på plass.
5 Skjær maten opp og ha den i bollen – pass på at den er jevnt fordelt.
6 Sett lokket på bollen og vri til indikatorpilene er innrettet med hverandre. Lokket kan settes på i fire forskjellige posisjoner.

- **Dersom du har problemer med å sette på lokket skal du fjerne tilbehøret og slå mikseren på en kort stund. Sett tilbehøret på igjen.**

7 Sett på stapperne.
8 Slå på. Bruk hastighet 2 til 4 og prosesser til du får ønsket resultat.
9 Slå av og ta ut tilbehøret.
10 Trekk ut støpselet etter bruk.

tips

- Skjær opp maten før du har den i bollen. Kjøtt, brød, grønnsaker og andre matvarer av lignende konsistens skal skjæres i terninger på ca. 2 cm. Kjeks må brekkes i biter og settes til gjennom matetrakten mens maskinen går.
- Hvis du vil lage supper skal du sile av ingrediensene og ha de faste ingrediensene i bollen. Prosesser og ha dem deretter tilbake i væsken.
- Når du lager butterdeig skal du bruke fast fett fra kjøleskapet, skåret i 2 cm terninger. Bland med mel til du får en konsistens som ligner brødsmuler. Sett gradvis til nok vann gjennom matetrakten slik at du får en deig. Slå av så snart ingrediensene er blandet.
- Pass på at du ikke prosesserer for mye når du bruker knivbladet.
- Bruk K-spaden i blandebollen til å lage kakedeig - du får bedre resultater.

maksimumskapasiteter

- butterdeig (melvekt) 300 g
- kjøtt 340 g

bruke skjæreskiven/riveskiven/ pommes frites skiven

hva skjæreskivene gjør

skjæreskive/riveskiver

Skive ⑦ og ⑧ er reversible: en side skjærer, den andre river. Du kan skjære ost, gulrot, potet, kål, agurk, squash, rødbeter, løk. Du kan rive ost, gulrot, potet og matvarer av lignende konsistens. **Den valgte skjæresiden må være øverst.**

fin (julienne-type) pommes frites skive ⑨

Denne skiven skjærer poteter til pommes frites av julienne type, og faste ingredienser til salater, pynt, gryteretter og stir fry (f.eks. gulrot, kålrabi, squash og agurk).

ekstra grov riveskive ⑩ river ost og gulrot grovt.

raspeskive ⑪ rasper parmesanost og potet til tyske potetboller.

standard pommes frites skive ⑫ skjærer poteter til tynne pommes frites og faste ingredienser til salater og dips (f.eks. kålrabi og agurk)

1 Løft av uttaksdekselet for middels hastighet ❶.
2 Sett koplingen på uttaket med trekanten ▽ vendt mot deg og vri med klokken til det klikker på plass.
3 Sett bollen på koplingen mens du passer på at rillene i bollen passer over korresponderende tapper på koplingen.
4 Sett kutteskiven på koplingsakselen. Den valgte kuttesiden må være øverst. **Vær forsiktig når du håndterer kutteskivene – de er svært skarpe. Hold skivene etter midtgrepet.**
5 Sett lokket på bollen med materøret bak og trykk så ned og vri med klokken til indikatorpilene er innrettet med hverandre ❷.
- **Dersom du har problemer med å sette på lokket skal du fjerne tilbehøret og slå mikseren på en kort stund. Sett tilbehøret på igjen.**

6 Velg hvilken matetrakt du vil bruke. Stapperen har en mindre matetrakt til prosessering av enkeltstykker eller tynne ingredienser.

bruke den lille matetrakten

- Sett først den store stapperen inn imatetrakten.

bruke den store matetrakten

- Bruk begge stapperne samtidig.

7 Ha maten ned i matetrakten.
8 Slå på og skyv ned med et jevnt trykk med stapperen - **ha aldri fingrene ned i matetrakten.** Til de fleste operasjoner skal du bruke hastighet 1 eller 2. Hvis du trenger mer kraft skal du øke til hastighet 3.
- Når du har kjørt maten i prosessoren kan det være nyttig å heve og senke stapperen flere ganger for å redusere mengden mat som sitter igjen på kutteskiven.

9 Slå av og trekk ut støpselet.

tips

- Bruk ferske ingredienser.
- Ikke skjær maten for smått. Fyll bredden i den store matetrakten ganske full. Dette forhindrer at maten glir sideveis ved prosessering. Eller du kan bruke den lille matetrakten.
- Når du bruker pommes frites skiven, skal du legge tynne ingredienser horisontalt.
- Når du skjærer eller river: matvarer som settes rett opp og ned kommer ut kortere enn matvarer som legges horisontalt.
- Etter at du har brukt en skjæreskive sitter det alltid litt igjen på skiven eller i maten.

rengjøring

Ikke legg koplingen i vann – tørk over den med en fuktig klut.

Vask resten av delene i varmt såpevann, og tørk godt. Vær forsiktig, da knivene og kutteskivene er skarpe. Eller de kan vaskes i oppvaskmaskinen (kun i øverste kurv).

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

Käytä monitoimilisälaitetta hienontamiseen, viipalointiin, raastamiseen ja suikalointiin.

turvallisuus

- Terät ovat teräviä, joten käsittele niitä varoen. Pitele hienonnusterää sen yläosasta koskematta itse terään käyttäessäsi tai puhdistaessasi sitä.
- Pidä kädet ja työvälineet poissa kulhosta, kun laite on kytketty virransyöttöön.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppiloon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- Sammuta virta ja irrota pistoke rasiasta:
  - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
  - käytön jälkeen
  - ennen puhdistusta
- Irrota hienonnusterä ennen ainesten kaatamista pois kulhosta.
- Älä koskaan avaa kantta, kunnes terä tai leikkuulevy on pysähtynyt kokonaan.
- Kun viipaloit tai raastat tai suikaloit, älä anna kulhon täyttyä terään asti: tyhjennä kulho säännöllisesti.
- Jos lisälaitetta käytettäessä kone tärisee liikaa, alenna nopeutta tai pysäytä kone ja tyhjennä kulhon sisältö.
- Älä koskaan käytä viallista lisälaitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai huollettavaksi
- Älä anna lasten leikkiä tällä lisälaitteella tai käyttää sitä.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

hienonnusterä

Käytä hienonnusterää raa'an tai kypsennetyn lihan, keitettyjen munien, vihannesten ja pähkinöiden hienontamiseen ja pateiden ja dippikastikkeiden valmistamiseen. Voit käyttää sitä myös leivän ja keksien murentamiseen. Sillä voi myös valmistaa murotaikinoita ja murupäällysteitä.

- Älä murskaa jääkuutioita tai muita kovia ruoka-aineita, kuten mausteita, sillä ne voivat vaurioittaa lisälaitteen.
- Älä sekoita veitsiterän avulla raskaita kuormia, kuten leivontataikinaa. Muutoin lisälaite tai laite voi vaurioitua. Käytä yleiskoneen taikinakoukkua.
- Älä sekoita nestemäisiä aineita, sillä ne voivat vuotaa kannen alta. Käytä sen sijaan tehosekoitinta.
  Kun soseutat keittoja tms., valuta kiinteät ainekset, soseuta ne ja laita ne sitten takaisin nesteeseen.

viipalointi/raastin/suikalointiterä

Käytä viipalointi/raastinterää hedelmien, vihannesten ja juuston viipalointiin tai raastamiseen. Käytä suikalointiterää vihannesten (esim. perunoiden) ja hedelmien suikalointiin.

kuvien selitykset

① syöttöpainimet: suuri ja pieni
② syöttösuppilo
③ lisälaitteen kansi
④ hienonnusterä
⑤ lisälaitekulho
⑥ liitin
⑦ paksu viipalointi/raastinterä
⑧ ohut viipalointi/raastinterä
⑨ ohut suikalointiterä
⑩ erittäin karkea raastinterä tuotenumero 639021
⑪ rouhintaterä tuotenumero 639150
⑫ normaali suikalointiterä tuotenumero 639083

ennen ensimmäistä käyttökertaa

1 Poista kaikki pakkausmateriaali mukaan lukien hienonnusterän muoviset teränsuojukset. **Ole varovainen, sillä terät ovat erittäin teräviä.** Heitä nämä suojukset pois, sillä niiden tarkoituksena on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen aikana.
2 Pese osat kohdan 'puhdistus' mukaisesti.

hienonnusterän käyttö

1 Irrota normaalin nopeuden liitännän kansi ❶.
2 Aseta liitin liitäntään siten, että kolmio ▽ osoittaa itseesi päin. Lukitse se paikoilleen kiertämällä myötäpäivään.
3 Aseta kulho liitäntään. Varmista, että kulhon urat sopivat liitännän uriin.
4 Nosta lukitussalpa paikalleen.
5 Pilko ruoka-aineet ja aseta ne kulhoon varmistaen, että ne jakautuvat tasaisesti.
6 Kiinnitä kansi kulhon päälle ja käännä, kunnes nuolet ovat kohdakkain. Kansi voidaan asettaa neljään eri asentoon.
- **Jos kannen asettaminen paikoilleen on hankalaa, poista lisälaite ja käytä yleiskonetta hetken aikaa. Asenna lisälaite paikoilleen uudelleen.**

7 Aseta syöttöpainimet.
8 Kytke kone päälle. Käytä nopeuksia 2–4. Käytä laitetta, kunnes haluttu lopputulos on saavutettu.
9 Kytke kone pois päältä ja irrota lisälaite.
10 Irrota pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen.

vihjeitä

- Leikkaa ainekset palasiksi ennen niiden laittamista kulhoon. Liha, leipä, vihannekset ja muut samantyyppiset ruoka-aineet tulee pilkkoa noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi. Keksit tulee rikkoa palasiksi ja lisätä syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä.
- Jos haluat soseuttaa keiton, valuta ainekset ja lisää kiinteät ainekset kulhoon. Soseuta ainekset ja lisää ne takaisin nesteeseen.

- Taikinoita tehdessä käytä jääkaappikylmää rasvaa, joka on kuutioitu 2 cm:n paloiksi. Laita jauhot rasvan joukkoon ja anna sekoittua, kunnes seos muuttuu murumaiseksi. Lisää vettä vähitellen syöttösuppilon kautta, kunnes seos muuttuu taikinamaiseksi. Sammuta heti, kun ainekset ovat sekoittuneet tasaisesti.
- Ole varovainen, ettet käsittele ruoka-aineita liikaa käyttäessäsi hienonnusterää.
- Käytä kakkutaikinoiden vatkaamiseen vatkauskulhon K-sekoitinta – saat paremmat tulokset.

enimmäismäärät
- murotaikina (jauhojen paino) 300 g
- liha 340 g

viipalointi/raastin/suikaloi ntiterän käyttö

mihin teriä voidaan käyttää

viipalointi/raastinterät
Terät ⑦ ja ⑧ ovat kaksipuolisia käännettäviä teriä: toisella puolella viipaloidaan ja toisella puolella raastetaan.
Viipalointipuolella voidaan viipaloida juustoa, porkkanoita, perunoita, kaalia, kurkkua, kesäkurpitsaa, punajuurta ja sipulia. Raastinpuolella voidaan raastaa juustoa, porkkanoita, perunoita ja muita samantyyppisiä ruoka-aineita.
Valitun leikkauspuolen tulee osoittaa ylöspäin.

ohut suikalointiterä ⑨
Terä suikaloi perunat ohuiksi perunatikuiksi ja kovat vihannekset salaatteihin, koristeeksi, pataruokiin ja vokki-ruokiin (esim. porkkana, lanttu, kesäkurpitsa, kurkku).

erittäin karkea raastinterä ⑩ raastaa juuston ja porkkanat karkeaksi raasteeksi.

rouhintaterä ⑪ raastaa parmesanjuustoa ja perunoita.

normaali suikalointiterä ⑫ suikaloi perunat ohuiksi ranskanperunoiksi ja kovat vihannekset salaatteihin ja dippaukseen (esim. lanttu, kurkku).

1 Irrota normaalin nopeuden liitännän kansi ❶.
2 Aseta liitin liitäntään siten, että kolmio ▽ osoittaa itseesi päin. Lukitse se paikoilleen kiertämällä myötäpäivään.
3 Aseta kulho liitäntään. Varmista, että kulhon urat sopivat liitännän uriin.
4 Aseta leikkauslevy käyttöakseliin. Valitsemasi leikkauspinnan tulee olla ylöspäin. **Käsittele leikkauslevyjä varovasti. Ne ovat erittäin teräviä. Tartu levyyn sen keskeltä.**
5 Kiinnitä kansi kulhon päälle siten, että syöttöputki osoittaa taaksepäin. Paina ja käännä, kunnes nuolet ovat kohdakkain ❷.
- **Jos kannen asettaminen paikoilleen on hankalaa, poista lisälaite ja käytä yleiskonetta hetken aikaa. Asenna lisälaite paikoilleen uudelleen.**

6 Valitse halutun kokoinen syöttösuppilo. Syöttöpainimessa on pienempi syöttösuppilo erillisten tai ohuiden palojen käsittelyä varten.

pienen syöttösuppilon käyttö

- Työnnä ensin suuri syöttöpainin syöttösuppilon sisään.

suuren syöttösuppilon käyttö

- Käytä molempia syöttöpainimia yhdessä.

7 Syötä ruoka syöttösuppiloon.

8 Käynnistä laite ja työnnä syöttösuppilossa olevia ruoka-aineita tasaisesti painimen avulla. **Älä missään tapauksessa työnnä sormiasi syöttösuppiloon.** Yleensä käytä nopeutta 1 tai 2. Jos tarvitaan lisää voimaa, käytä nopeutta 3.

- Kun työvaihe on valmis, työntimen nostaminen ja laskeminen alas voi auttaa vähentämään leikkuulevyyn jäävän ruoan määrää.

9 Kytke virta pois ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

vihjeitä

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruoka-aineita liian pieniksi paloiksi. Täytä suuri syöttösuppilo leveyssuunnassa melkein täyteen. Näin estetään ruoka-aineiden liukuminen vinoon käsittelyn aikana. Vaihtoehtoisesti voidaan käyttää pienempää syöttösuppiloa.
- Suikalointiterää käytettäessä laita ohuet ruoka-aineet syöttösuppiloon vaaka-asennossa.
- Käytettäessä viipalointi- tai raastinterää pystyasentoon asetetut ruoka-aineet tuottavat lyhyttä raastetta, kun taas vaaka-asentoon asetetuilla ruoka-aineilla saatu lopputulos on pitempää.
- Käsittelyn lopussa pieni määrä käsiteltävää tuotetta jää aina terälle tai ruokaan.

puhdistus

Älä koskaan upota liitintä veteen. Pyyhi se puhtaaksi kostealla liinalla.

Pese muut osat kuumalla vedellä ja kuivaa perusteellisesti. Ole varovainen, sillä terät leikkuulevyt ovat teräviä. Ne voidaan pestä myös astianpesukoneessa (vain ylätasolla).

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Yiyecek işleyicinin ek parçasını yiyecek doğramak, dilimlemek, kıymak ve kesmek için kullanınız.

güvenlik önlemleri

- Bıçaklar ve kesme diskleri çok keskindir. Bu yüzden, kullanırken çok dikkatli olunuz. Kullanım sırasında ve yıkarken kesme bıçağını kesici kenarından uzakta tutarak üstteki parmak tutacından tutunuz.
- Mikser güç sağlayıcıya bağlıyken çanaktan ellerinizi ve aygıtlarınızı çıkarın.
- Yiyecekleri asla parmaklarınızla gıda girişinden aşağı itmeyin. Bu iş için mutlaka gıda iticisini/lerini kullanın.
- Aşağıda sayılan işlemleri ancak cihazı kapattıktan ve fişini çektikten sonra yapın:
  - parça takmadan ya da sökmeden önce
  - kullanımdan sonra
  - temizlemeden önce
- Çanağı yiyecek doldurmadan önce kesme bıçağını her zaman çıkarınız.
- Bıçak veya kesme plakası tamamen durana kadar kapağı ekten ayırmayın.
- Dilimlerken, kıyarken ve keserken aygıtın çanağını kesme diskine kadar doldurmayınız. Aygıtı düzenli olarak boşaltınız.
- Bu ek parçayı kullanırken aygıtta aşırı bir titreşim olursa ya hızını azaltınız ya da aygıtı durdurunuz ve içindeki içerikleri boşaltınız.
- Hiç bir zaman hasarlı eklentileri kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin.
- Çocukların bu eklentiyi kullanmalarına ya da bu eklentiyle oynamalarına izin vermeyin.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

kesme bıçağı

Kesme bıçağını çiğ ya da pişmiş et, pişmiş yumurta, sebze, yemiş, pate, soslara bandırılacak yiyecekleri kesmek için kullanınız. Ayrıca, ekmek ve bisküvi kırıntısı elde etmek için de kullanabilirsiniz. Bunun yanında hamur, yiyecek süsü parçaları yapmak için kullanılabilir.

- Küp buz ya da baharat gibi sert yiyecekler kullanmayınız. Bu tür yiyecekler ek parçaya hasar verebilir.
- Ekmek hamuru gibi karışık ağır yüklerle bıçağı kullanmayın aksi takdirde eklentilerinize veya makinenize zarar verebilirsiniz. Use the dough hook in the food mixer.
- Kapaktan sızabilecek sıvı içeren içerikleri karıştırmayınız. Bu tür işlemler için sıvılaştırıcı kullanınız. Ancak çorbayı püreleştirmek için ve katı yiyeceklerinin işledikten sonra suyuna katabilirsiniz.

Dilimleyici/kıyıcı/kesici diskler
Dilimleyici/kıyıcı diski ilimlemek ya da meyve, sebze ve peynir dilimlemek için kesiciyi ise patates ve meyve gibi yiyecekleri kesmek için kullanınız.

aygıtın parçaları

① büyük ve küçük itici
② besleme borusu
③ ek parça kapağı
④ kesme bıçağı
⑤ ek parça çanağı
⑥ konnektör
⑦ kalın dilimleyici/kıyıcı disk
⑧ ince dilimleyici/kıyıcı disk
⑨ ince parmak patates kesme diski
⑩ çok kalın kıyma diski
parça numarası 707347
⑪ rendeleme diski
paça numarası 639150
⑫ standart kesme diski
parça numarası 705753

ilk kez kullanımdan önce aşağıdakileri yapınız

1 Kesme bıçağının plastik bıçak koruyucuları dahil olmak üzere tüm ambalajını açınız. **Bıçaklar çok keskin olduğu için çok dikkatli olunuz.** Bu koruyucular bıçağı yalnızca üretim ve ulaşım sırasında korumak içindir. Ambalajı açtıktan sonra koruyucuları atınız.
2 Ek parçaların yıkanması için ‘temizlik’ bölümüne bakınız.

kesme bıçağının kullanımı

1 Kullandıktan sonra orta hızlı dış kapağı kaldırın ❶.
2 Konnektörü çıkışa üçgen ▽ size dönük şekilde yerleştirin ve yerine kilitleninceye kadar saat yönünde döndürün.
3 Kaseyi, kasedeki tırnakların konnektördeki uygun kulplara girdiğinden emin olarak yerleştirin.
4 Kilitleme sapını yerine konumlayacak biçimde kaldırınız.
5 Gıdaları doğrayın ve kasenin içine yerleştirin, eşit dağılmasına dikkat edin.
6 Kapağı kasenin üzerine yerleştirin ve işaretleyici oklar uyuşana kadar döndürün. Kapak dört farklı pozisyonda yerleştirilebilir:
- **Eğer kapağı yerleştirmekte zorluk yaşıyorsanız, eklentiyi çıkartın ve mikseri kısa bir süre için çalıştırın. Eklentiyi yeniden yerleştirin.**

7 İticileri takınız.
8 Aygıtı çalıştırınız. 2. ile 4. arası hızları kullanarak yiyeceği istediğiniz kıvamda işleyiniz.
9 Aygıtı durdurunuz ve ek parçayı çıkarınız.
10 Aygıtı kullandıktan sonra fişini prizden çekiniz.

faydalı bilgiler
- Çanağa doldurmadan önce yiyecekleri kesiniz. Et, ekmek, sebze ve benzeri yiyecekleri 2 cm.lik parçalara kesiniz. Aygıtın çalışması sırasında bisküvi gibi yiyecekleri kırarak besleme boırusundan doldurabilirsiniz.

- Çorbanın katı içeriklerini işlemek için bu içerikleri süzünüz ve çanağa koyunuz. İşledikten sonra tekrar çorbaya boşaltınız.
- Hamur yapmak için buzdolabından aldığınız katı yağı 2 cm.lik parçalara bölünüz. Bunları kırıntı haline gelinceye kadar unla karıştırınız. Ara sıra besleme borusundan hamur haline gelinceye kadar yeterli su katınız. Hamur elde ettikten sonra aygıtı durdurunuz.
- Kesme bıçağını kullandığınız zaman gereğinden fazla işlememeye dikkat ediniz.
- Pasta karıştırmak için karıştırma çanağında K çırpıcıyı kullanınız. K çırpıcı ile daha iyi sonuç elde edebilirsiniz.

en çok kullanım miktarları

- hamur (un ağırlığı) 300gr
- et, 340gr

dilimleyici/kıyıcı/kesme disklerinin kullanımı

Bu ek parça, aygıttan ayrı bir yerde takılmalı ya da çıkarılmalıdır.

kesme disklerinin işlevleri

dilimleme/kıyma diskleri
Dilimleme/kıyma ⑦ ve ⑧ disklerinin iki yüzü vardır. Bir yüzü dilimlemek, diğer yüzü ise kıymak için kullanılır. Diskin birinci yüzüyle peynir, havuç, patates, lahana, salatalık, kabak, pancar ve soğan dilimleyebilirsiniz. Diğer yüzüyle peynir, havuç, patates ve benzeri türde yiyecekleri kıyabilirsiniz. **İstediğiniz yüz yukarıda olmalıdır.**

inceleme (parmak patates) diski ⑨
İnce kesme diski ince parmak patates kesmek için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile havuç, sarı şalgam, kabak ve salatalık gibi garnitürler, güveçler ve kızartmalar için kullanılır.

çok kalın kıyma diski ⑩
Çok kalın kıyma diski sert peynir ve havuç kıymak için kullanılır.

rendeleme diski ⑪
Rendeleme diski parmezan peyniri ve Alman tarzı patates hamuru rendelemek için kullanılır.

standart kesme diski ⑫
Standart kesme diski ince patates doğrumak için kullanılır. Ayrıca salatalar için koyu karışımlar ile sarı şalgam ve salatalık gibi sosa bandırılacak yiyecekler için kullanılır.

1 Kullandıktan sonra orta hızlı dış kapağı kaldırın ❶.
2 Konnektörü çıkışa üçgen ▽ size dönük şekilde yerleştirin ve yerine kilitleninceye kadar saat yönünde döndürün.
3 Kaseyi, kasedeki tırnakların konnektördeki uygun kulplara girdiğinden emin olarak yerleştirin.
4 Kesme plakasını konnektör sürücüsü üzerine yerleştirin. **Seçtiğiniz kesme yanı en üstte olmalıdır. Kesme plakalarını dikkatli tutun – çok keskindirler. Plakaları orta tutamaklardan tutun.**

5 Kapağı kasenin üzerine, besleme haznesini geriye doğru yerleştirin, ve işaretleyici oklar uyuşana kadar saat yönünde döndürün ❷.
- **Eğer kapağı yerleştirmekte zorluk yaşıyorsanız, eklentiyi çıkartın ve mikseri kısa bir süre için çalıştırın. Eklentiyi yeniden yerleştirin.**

6 Kullanmak istediğiniz besleme borusunu seçiniz. İtici, küçük parçaları ya da ince içerikleri işlemek için küçük bir besleme borusu içerir.

küçük besleme borusunun kullanımı
- Önce büyük iticiyi besleme borusuna koyunuz.

büyük besleme borusunun kullanımı
- Her iki iticiyi birlikte kullanınız.

7 İstediğiniz yiyeceği besleme borusuna koyunuz.

8 Aygıtı çalıştırınız ve itici ile yiyecekleri düzgün olarak aşağı itiniz. **Parmaklarınızı hiçbir biçimde besleme borusuna sokmayınız.** Genellikle 1. ya da 2. hızı kullanınız. Daha çok güce gereksinim duyarsanız, 3. hızı seçiniz.
- İşleme operasyonu bittiği zaman, iticiyi birkaç kez aşağı ve yukarı hareket ettirmek, kesme plakası üzerinde daha az besin kalmasına yardımcı olacaktır.

9 Aygıtı durdurunuz ve fişini prizden çekiniz.

faydalı bilgiler
- Her zaman taze yiyecek kullanınız.
- Yiyecekleri çok küçük parçalar halinde kesmeyiniz. Büyük besleme borusunu yiyecekle iyice doldurunuz. Böylece, işlem sırasında yiyeceklerin aygıttan etrafa saçılması önlenir. Bunun için küçük besleme borusunu da kullanabilirsiniz.
- Kesme diskini kullanırken yiyecekleri besleme borusuna yatay olarak atınız.
- Dilimlerken ya da kıyarken dikey olarak atılan yiyecekler yatay atılanlardan daha kısa olarak işlenir.
- Kesme diskini kullandıktan sonra diskte ya da yiyeceklerde küçük miktarda kalıntı kalacaktır.

temizlik

Konnektörü asla suya daldırmayın, üzerini ıslak bir bezle silin.

Kalan bütün parçaları sıcak sabunlu suda yıkayın, sonra hemen kurulayın. Bıçaklar ve kesme plakaları çok keskindir dikkat edin. Veya bulaşık makinesinde yıkayın (sadece üst kısmı).

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Příslušenství pro zpracování potravin (sekání, krájení na plátky a krouhání) používejte následovně.

bezpečnost

- Nože a krájecí destičky jsou ostré, proto buďte opatrní. Nůž uchopte špičkami prstů za horní část mimo ostří, což platí jak pro používání, tak pro čištění.
- Před zapojením přístroje do zásuvky vyjměte z mísy veškeré příslušenství. Je-li přístroj zapojený, nevkládejte do mísy ruce.
- Potraviny nikdy netlačte do plnicího hrdla prsty. Vždy používejte přiložené pěchovače.
- Vypněte a vytáhněte ze zásuvky:
  - před nasazováním nebo snímáním dílů
  - po použití
  - před čištěním
- Nože vždy vyjměte dříve, než vylijete obsah nádoby.
- Nikdy z mísy nesnímejte víko, dokud se nože nebo kotouče zcela nezastaví.
- Při krájení na plátky, krouhání nebo sekání dbejte na to, aby se nádoba zcela nezaplnila až ke krájecí destičce: pravidelně ji vyprazdňujte.
- Kdyby se stalo, že se při užívání tohoto příslušenství objeví nadměrné vibrace, snižte rychlost nebo přístroj zastavte a vyjměte obsah.
- Poškozené příslušenství nikdy nepoužívejte. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit.
- Nedovolte dětem, aby toto příslušenství používaly nebo si s ním hrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

nože

Nože používejte k sekání syrového i vařeného masa, vařených vajec, zeleniny, ořechů, paštik a krémů nebo ke zpracování chleba či pečiva na strouhanku. Lze je rovněž používat pro přípravu moučníků a pečiva s jemnou kůrkou a drobenkových toppingů.

- Nepoužívejte k sekání kostek ledu ani jiných tvrdých potravin, např. koření, protože ty mohou příslušenství poškodit.
- K míchání tužších směsí, jako například chlebového těsta, nepoužívejte nožový nástavec. Mohli byste jej nebo celý přístroj poškodit. Použijte hnětací hák v mixéru.
- Nemíchejte kapalné přísady, protože by mohly prosakovat kolem víka. K tomuto účelu máte k dispozici mixér na kapaliny.
  Při přípravě krémových polévek nechte okapat pevné přísady, rozmíchejte je, a poté je do tekutiny vraťte.

kráječ na plátky/krouhač/sekač
Kráječ na plátky/krouhač používejte ke krájení či krouhání ovoce, zeleniny a sýra a sekač k sekání zeleniny, jako jsou např. brambory, a ovoce.

legenda

① tlačky: velká a malá
② dávkovací trubice
③ víko pro příslušenství
④ nože
⑤ nádoba pro příslušenství
⑥ spojka
⑦ silný kráječ/krouhač
⑧ tenký kráječ/krouhač
⑨ tenký sekač (např. na jemnou polévku)
⑩ extrahrubý krouhač
číslo součástky 707347
⑪ strouhací destička
číslo součástky 639150
⑫ standardní sekač
číslo součástky 705753

před prvním použitím

1 Sejměte všechny obaly včetně plastových krytů nožů. **Postupujte opatrně, protože nože jsou velmi ostré.** Tyto obaly by se měly zlikvidovat, protože chrání nože pouze během výroby a přepravy.
2 Omyjte součástky, viz čištění

jak používat nože

1 Odstraňte kryt otvoru přípojky nízkootáčkového příslušenství ❶.
2 Na přípojku pohonu nasaďte spojku s trojúhelníkem ▽ otočeným dopředu a zajistěte ji otočením po směru hodinových ručiček.
3 Na spojku nasaďte mísu tak, aby výstupky spojky zapadly do drážek mísy.
4 Zvedněte západku do správné polohy.
5 Nakrájejte suroviny a rovnoměrně je vložte do mísy.
6 Na mísu nasaďte víko a otočte jej tak, aby šipky směřovaly k sobě. Víko lze nasadit ve čtyřech různých pozicích.

- **Pokud poklici nelze nasadit, vyjměte příslušenství a přístroj krátce zapněte. Nasaďte příslušenství zpět.**

7 Upevněte tlačky.
8 Zapněte. Použijte rychlosti 2 až 4 a zpracovávejte potraviny až do dosažení požadovaného výsledku.
9 Vypněte a vyjměte příslušenství.
10 Po použití odpojte ze zásuvky.

pokyny

- Než potraviny umístíte do nádoby, nejdříve je rozkrájejte. Maso, chléb, zelenina a další potraviny s obdobnou stavbou by měly být nakrájeny na kostky přibližně o velikosti 2 cm. Sušenky by měly být rozlámány na kostky a přidávány do dávkovací trubice za chodu přístroje.
- Chcete-li mixovat polévky, nechte přísady okapat a vložte je do nádoby v pevném stavu. Zpracujte je, a pak je vra'te do tekutiny.

- Když připravujete moučníky, použijte tuhý tuk z lednice rozkrájený na kostky o velikosti 2 cm. Mixujte s moukou, dokud nedosáhnete konzistence chlebové střídy. Postupně přidejte dávkovací trubicí dostatečné množství vody, aby vzniklo těsto. Jakmile se přísady spojí, okamžitě vypněte.
- Dbejte na to, abyste při užívání nožů nezpracovávali přísady příliš dlouho.
- Pro mixování koláčů a buchet požijte K metlu v mixážní nádobě – dosáhnete lepších výsledků.

maximální kapacita

- těsto na moučníky (hmotnost mouky) 300 g (10 oz)
- maso 340 g (12 oz)

jak používat kráječ na plátky/krouhač/sekač

jak pracují kráječí destičky

kráječ na plátky/krouhače
Destičky ⑦ a ⑧ je možno otáčet: jedna strana krájí na plátky, druhá krouhá.
Na plátky lze krájet sýry, mrkev, brambory, zelí, okurku, cuketu, červenou řepu a cibuli. Krouhat můžete sýr, mrkev, brambory a potraviny podobné struktury.
Krájecí strana, kterou jste zvolili, musí být otočena nahoru.

tenký sekač ⑨
Tato destička krájí brambory na tenké hranolky a tuhé potraviny (např. mrkev, brukev, cuketu a okurku) na saláty, oblohy, na úpravu dušením a na míchané smažené pokrmy.

extrahrubý krouhač ⑩
Hrubě krouhá sýr a mrkev.

strouhací destička ⑪
Strouhá parmazán a brambory na německé bramborové knedlíky.

standardní sekač ⑫
Krájí brambory na tenké bramborové hranolky a pevné potraviny (např. brukev a okurku) na saláty a krémy

1 Odstraňte kryt otvoru přípojky nízkootáčkového příslušenství ❶.
2 Na přípojku pohonu nasaďte spojku s trojúhelníkem ▽ otočeným dopředu a zajistěte ji otočením po směru hodinových ručiček.
3 Na spojku nasaďte mísu tak, aby výstupky spojky zapadly do drážek mísy.
4 Na spojku pohonu nasaďte řezací/krouhací kotouč. Zvolená řezací strana musí být otočena nahoru. **S řezacími/krouhacími kotouči zacházejte opatrně – jsou velmi ostré. Držte je za středový úchyt.**
5 Na mísu nasaďte víko s plnicím otvorem vzadu a otočte jej po směru hodinových ručiček tak, aby šipky směřovaly k sobě.❷.

- **Pokud poklici nelze nasadit, vyjměte příslušenství a přístroj krátce zapněte. Nasaďte příslušenství zpět.**

6 Zvolte dávkovací trubici, kterou budete chtít používat. Tlačka obsahuje menší dávkovací trubici pro zpracování jednotlivých kousků nebo drobných přípravků.

jak používat malou dávkovací trubici

- Nejprve vložte do dávkovací trubice velkou tlačku.

jak používat velkou dávkovací trubici

- Použijte obě tlačky současně.

7 Vložte potraviny do dávkovací trubice

8 Zapněte a tlačte rovnoměrně tlačkou – **do dávkovací trubice nikdy nesahejte!** Pro většinu použití je vhodná rychlost 1 nebo 2. Je-li třeba větší síla, zvyšte rychlost na 3.

- Než motor vypnete, několikrát zdvihněte a zasuňte tlačítko. Na kotouči tak zůstane méně surovin.

9 Vypněte a vypojte ze zásuvky.

pokyny

- Používejte čerstvé potraviny.
- Nekrájejte potraviny na příliš malé kousky. Velkou dávkovací trubici naplňte po celé šíři tak, aby byla dostatečně plná. Tím se zabrání klouzání jídla po stěnách během zpracování.
  Jinak lze použít malou trubici.
- Používáte-li sekací destičku, umístěte přísady vodorovně.
- Při krájení na plátky nebo krouhání: potraviny umístěné nahoře budou nakrájeny na kratší kousky než potraviny umístěné vodorovně.
- Po použití krájecí destičky zbude vždy na destičce nebo v potravinách určité množství odpadu.

čištění

Zástrčku napájecího kabelu nikdy neponořujte do vody, ani ji neotírejte vlhkým hadříkem.

Ostatní součásti umyjte v horké vodě se saponátem a poté důkladně osušte. Buďte opatrní. Nože i kotouče jsou velmi ostré. Tyto součásti lze umýt i v myčce nádobí (pouze v horní přihrádce).

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

A kiegészítő aprító-szeletelő aprításra, szeletelésre és reszelésre használható.

biztonság

- A vágólapok rendkívül élesek, ezért mindig óvatosan kezelje őket. A készülék szét- és összeszerelése, illetve tisztítása közben a forgókést mindig az élektől távol, a felső részen levő fogónál fogja meg.
- Ha a robotgép feszültség alatt áll, tartsa távol a kezeit és a konyhai eszközöket az edénytől.
- Soha ne az ujjaival, hanem mindig a tartozékként mellékelt tömőrúddal/tömőrudakkal nyomja át az alapanyagot az adagolótölcséren.
- Kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugaszt:
  - az alkatrészek behelyezése vagy kiemelése előtt,
  - használat után,
  - tisztítás előtt.
- Mielőtt az edény tartalmát kiöntené, mindig vegye ki a forgókést.
- Soha ne távolítsa el a kiegészítőről a fedelet, amíg a penge, illetve a tárcsa teljesen meg nem állt.
- Szeletelés, illetve reszelés közben ne várja meg, amíg az edény a vágólap magasságáig megtelik. Rendszeresen ürítse ki az edényt.
- Ha az étel feldolgozása közben a készülék erősen rázkódni kezd, kapcsoljon alacsonyabb sebességfokozatra, vagy állítsa le a motort, és vegye ki az edény tartalmát.
- Sérült kiegészítő használata tilos. Nézesse vagy javíttassa meg.
- Ne engedje, hogy gyermekek használják a kiegészítőt vagy játsszanak vele.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

forgókés

A forgókés nyers vagy főtt hús, főtt tojás, zöldségek, diófélék aprítására, továbbá mártások valamint zsemle- és kekszmorzsa készítésére szolgál. A forgókéssel süteménytészta és porhanyós szórás is készíthető.

- Ne használja az aprító-szeletelőt jégkocka és egyéb kemény ételek – pl. fűszerek – aprítására, mert ezek károsíthatják a készüléket.
- Ne használja a késpengét sűrű anyagok, például kenyértészta keverésére, mert ez a készülék vagy a kiegészítő meghibásodásához vezethet. Erre a célra használja a robotgép tésztakeverőjét.
- Ne használja az aprító-szeletelőt folyadékok keverésére, mert az edény teteje nem zár vízzáróan. Erre a célra használja a kiegészítő turmixolót.
  Levesek pépesítéséhez szűrje ki a szilárd darabokat, helyezze őket az aprító szeletelőbe, majd a kapott pürét adja hozzá a leszűrt léhez.

szeletelő/reszelő/aprító lapok
A szeletelő/reszelő lapok gyümölcsök, zöldségek és sajt feldolgozására szolgálnak. Az aprító lappal zöldségeket – pl. burgonyát – vághat apró darabokra.

jelmagyarázat

① nagy- és kisméretű tömőrúd
② adagoló tölcsér
③ fedél
④ forgókés
⑤ edény
⑥ forgásközvetítő elem
⑦ durva szeletelő/reszelő lap
⑧ finom szeletelő/reszelő lap
⑨ vékony hasábburgonya készítő
⑩ extra durva reszelőlap
cikkszám: 707347
⑪ krumplinyomó
cikkszám: 639150
⑫ normál hasábburgonya készítő
cikkszám: 705753

az első használat előtt

1 Távolítson el a készülékről minden csomagolást – a forgókésről is vegye le a műanyag élvédőket. **A forgókést mindig óvatosan fogja meg, mert a kések rendkívül élesek.** A műanyag élvédőket dobja ki, mer ezekre csak a készülék gyártása és szállítása közben van szükség.
2 Mosogassa el az alkatrészeket (lásd A készülék tisztítása c. részt).

a forgókés használata

1 Emelje le a közepes sebességű kimenet tetejét ❶.
2 Helyezze a forgásközvetítő elemet a kimenetre oly módon, hogy a forgásközvetítő elemen lévő háromszög ▽ Ön felé nézzen, majd forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem rögzül.
3 Helyezze az edényt a forgásközvetítő elemre, ügyelve arra, hogy a forgásközvetítő elemen lévő illesztőfülek az edényen lévő vájatok alatt helyezkedjenek el.
4 A rögzítő keretet hajtsa fel a zárt állásba.
5 Darabolja fel a hozzávalókat, és egyenletesen eloszlatva helyezze az edénybe.
6 Helyezze a fedelet az edényre és fordítsa el úgy, hogy a nyilak egymás alatt helyezkedjenek el. A fedelet négy különböző pozícióban lehet az edényre helyezni.

- **Ha a fedél nehezen illeszthető az edényre, távolítsa el a kiegészítőt, és rövid időre kapcsolja be a robotgépet. Illessze vissza a kiegészítőt.**

7 Illessze tömőrudakat az adagoló tölcsérbe.
8 Kapcsolja be a motort. A gépet 2–4 sebességfokozaton működtetve várja meg, amíg az edényben levő étel eléri a kívánt állagot.
9 Kapcsolja ki a motort, és vegye le az aprító-szeletelőt.
10 Használat után a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.

néhány jó tanács

- Feldolgozás előtt az ételt vágja kis darabokra. A húst, kenyeret, zöldségféléket és más hasonló állagú ételeket vágja kb. 2cm-es kockákra. A kekszeket előzőleg törje darabokra, és járó motor mellett, az adagoló tölcséren át tegye az edénybe.
- Levesek pépesítéséhez szűrje ki a szilárd darabokat, helyezze őket az aprító-szeletelőbe. A kapott pürét adja hozzá a leszűrt léhez.
- Tészta készítéséhez használjon hűtőszekrényből kivett kemény zsiradékot, és vágja kb. 2 cm-es kockákra. Adja hozzá a lisztet, és keverje addig, amíg a tészta állaga zsemlemorzsaszerű lesz. Az adagoló tölcséren át folyamatosan adjon hozzá vizet addig, amíg lágy tésztát nem kap. Ha az összetevők teljesen elkeveredtek, azonnal állítsa le a motort.
- A forgókés használata közben ügyeljen arra, hogy ne keverje túl az összetevőket.
- Piskótatészta kikeveréséhez célszerűbb a keverőedényt és a K-keverőt használni.

maximális mennyiségek

- tészta (liszt mennyisége) 300 g
- hús 340 g

a szeletelő/reszelő/aprító lapok használata

a különböző vágólapok

szeletelő/reszelő lap

A ⑦ és ⑧ jelű vágólapok megfordíthatók: az egyik oldal szeletel, a másik reszel.
A szeletelő/aprító lapok sajt, burgonya, répa, káposzta, uborka, cukkíni, cékla vagy hagyma szeletelésére, illetve (a lapot megfordítva) sajt, répa burgonya és hasonló állagú élelmiszerek reszelésére használhatók.
Ügyeljen arra, hogy a lap mindig a kívánt éllel felfelé nézzen.

vékony hasábburgonya készítő ⑨
Ez a vágólap extra vékony hasábburgonya készítésére, illetve saláták összetevőinek (pl. répa, petrezselyemgyökér, cukkíni, uborka szeletelésére szolgál.

extra durva reszelőlap ⑩
Sajt és répa reszeléséhez, ha durva reszelékre van szükség.

krumplinyomó ⑪
Parmesan sajt reszelésére, illetve krumplistészta készítésére.

normál hasábburgonya készítő ⑫
Hasábburgonya készítéséhez, illetve saláták összetevőinek (pl. petrezselyemgyökér, uborka) hasáb alakú szeleteléséhez.

1 Emelje le a közepes sebességű kimenet tetejét ❶.

2 Helyezze a forgásközvetítő elemet a kimenetre oly módon, hogy a forgásközvetítő elemen lévő háromszög ▽ Ön felé nézzen, majd forgassa az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a helyére nem rögzül.
3 Helyezze az edényt a forgásközvetítő elemre, ügyelve arra, hogy a forgásközvetítő elemen lévő illesztőfülek az edényen lévő vájatok alatt helyezkedjenek el.
4 Helyezze az aprító- vagy reszelőtárcsát a forgásközvetítő elem tengelyére. **A tárcsa kiválasztott vágófelülete legyen felül. Az aprító-/reszelőtárcsák rendkívül élesek, bánjon velük óvatosan. A tárcsákat a középső fogórészüknél tartsa.**
5 Helyezze a fedelet az edényre úgy, hogy az adagolócső a készülék hátlapja felől legyen, nyomja lefelé és fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba, amíg a nyilak egy vonalba nem esnek ❷.
- **Ha a fedél nehezen illeszthető az edényre, távolítsa el a kiegészítőt, és rövid időre kapcsolja be a robotgépet. Illessze vissza a kiegészítőt.**

6 Válassza ki, hogy melyik adagoló tölcsért kívánja használni. A nagyméretű tömőrúd egyben kisebb adagoló tölcsérként is szolgál a vékony hozzávalók adagolásához.

A kisebb adagoló tölcsér használata
- Helyezze a nagyméretű tömőrudat az adagoló tölcsérbe.

A nagy adagoló tölcsér használata
- A kisméretű tömőrudat csúsztassa a nagyobb tömőrúdba, és használja őket együtt.

7 Tegye a feldolgozandó ételt az adagoló tölcsérbe.
8 Kapcsolja be a motort, és a tömőrúddal egyenletesen nyomja le az ételt a tölcséren. **Soha ne nyúljon kézzel az adagoló tölcsérbe!** Az esetek többségében az 1–2 sebességfokozat megfelelő. Ha nagyobb teljesítményre van szüksége, kapcsoljon a 3-as sebességfokozatra.
- Az aprítási művelet befejezésekor a tömőrúd fel-le mozgatása elősegítheti, hogy minél kevesebb étel maradjon a aprító-/reszelőtárcsán.

9 Kapcsolja ki a motort, és a hálózati dugaszt is húzza ki a konnektorból.

néhány jó tanács
- Mindig friss alapanyagokat használjon.
- Ne vágja az ételt túlságosan apró darabokra. Lehetőleg mindig jól töltse tele az adagoló tölcsért, mert ezzel elkerülheti, hogy az étel a vágólap és a fedél közé szoruljon. Ha ez nem lehetséges, használja a kisebb adagoló tölcsért.
- A hasábburgonya készítő lapoknál a vékony ételdarabokat vízszintesen helyezze a tölcsérbe.
- Szeleteléskor, illetve reszeléskor a függőlegesen elhelyezett ételeket a készülék kisebb darabokra vágja, mint a vízszintesen elhelyezett hozzávalókat.

- A vágólapok használatakor a feldolgozás után mindig marad kevés darabos étel a vágólapon vagy az edényben.

a készülék tisztítása

A forgásközvetítő elemet soha ne merítse vízbe, hanem törölje át nedves ronggyal.

A többi tartozékot mossa el meleg, mosogatószeres vízben, majd alaposan szárítsa meg őket. Ügyeljen rá, hogy a pengék és az aprító-/reszelőtárcsák élesek. Az utóbbi alkatrészek mosogatógépben is elmoshatók (a mosogatógép felső rácsán).

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Nasadka do miksera przeznaczona jest do rozdrabniania, krojenia, szatkowania i siekania.

bezpieczeństwo

- Ostrza i tarcze tnące są ostre, dlatego należy obchodzić się z nimi ostrożnie. Zarówno podczas użycia, jak i czyszczenia ostrze tnące należy trzymać za uchwyt palcowy znajdujący się w górnej części, z dala od krawędzi tnącej.
- Nie wkładaj rąk ani sztućców do miski, kiedy mikser jest podłączony do prądu.
- Nigdy nie wkładać palców do podajnika. Zawsze używać dostarczonego popychacza(czy).
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę:
  - przed dołączeniem lub wyjęciem jakiejś części
  - po użyciu
  - przed czyszczeniem
- Ostrze tnące należy zawsze wyjąć przed wylaniem zawartości z miski.
- Nigdy nie zdejmuj pokrywy z urządzenia, dopóki noże albo płyty tnące całkowicie się nie zatrzymają.
- Podczas krojenia/szatkowania lub cięcia nie należy pozwolić, aby miska napełniła się do poziomu tarczy tnącej. Należy ją regularnie opróżniać.
- W przypadku pojawienia się zbyt silnych drgań podczas korzystania z tej nasadki należy zmniejszyć prędkość lub wyłączyć mikser i usunąć zawartość.
- Nigdy nie korzystaj z uszkodzonego urządzenia. Oddaj go do sprawdzenia albo do naprawy.
- Nie pozwalaj dzieciom korzystać albo bawić się urządzeniem,
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.

ostrze tnące

Ostrze tnące służy do rozdrabniania surowego i gotowanego mięsa, gotowanych jajek, warzyw, orzechów, pasztetów i gęstych sosów, a także do przygotowywania tartej bułki i tartych ciastek. Ostrze można również stosować do przygotowania kruchego ciasta i kruszonki.

- Nie należy rozdrabniać kostek lodu ani innych twardych produktów żywnościowych, takich jak przyprawy, gdyż może to doprowadzić do uszkodzenia nasadki.
- Nie używaj noży do mieszania grubych składników, takich jak ciasto – możesz uszkodzić końcówki lub urządzenie. Korzystaj z końcówki do zagniatania ciasta.
- Nie należy łączyć ze sobą płynnych składników, gdyż mogą one wyciekać wokół wieczka. Do tego celu służy nasadka miksująca.

Podczas przecierania zup i tym podobnych dań należy odcedzić składniki stałe, zmiksować je, a następnie z powrotem dodać do składników płynnych.

Krajarka/szatkownica/siekacz
Krajarka/szatkownica służy do krojenia lub szatkowania owoców, warzyw i sera, a siekacz do krojenia w paski warzyw, np. kartofli i owoców.

legenda

① popychacze: duży i mały
② tuba podajnikowa
③ wieczko nasadki
④ ostrze tnące
⑤ miska nasadki
⑥ część łącząca
⑦ gruboziarnista krajarka/szatkownica
⑧ drobnoziarnista krajarka/szatkownica
⑨ drobnoziarnisty siekacz (kroi w cienkie paski)
⑩ supergruboziarnista szatkownica numer części 707347
⑪ tarcza tnąca numer części 639150
⑫ standardowy siekacz numer części 705753

przed pierwszym użyciem

1 Usunąć wszystkie elementy opakowania, w tym plastikowe osłony ostrza z ostrza tnącego. **Należy zachować ostrożność, ponieważ ostrza są bardzo ostre.** Osłony należy wyrzucić, gdyż ich funkcja polega tylko na zabezpieczaniu ostrza podczas produkcji i transportu.
2 Umyć części (patrz nagłówek „czyszczenie").

korzystanie z ostrza tnącego

1 Zdejmij klapę z napędu na średnią prędkość ❶.
2 Umieść część łączącą na mechanizmie napędowym tak, żeby trójkąt ▽ był odwrócony w twoim kierunku, przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się domknie.
3 Umieść misę na części łączącej. Upewnij się, że rowki w misie nakładają się na odpowiednie wcięcia w części łączącej.
4 Unieść zasuwkę zatrzasku do właściwego położenia.
5 Pokrój składniki i umieść w misie, upewniając się, że są rozprowadzone równomiernie.
6 Przykryj misę pokrywką i kręć, aż się wyrównają strzałki. Pokrywkę da się umieścić w czterech różnych pozycjach.

- **Jeśli masz problemy z dopasowaniem pokrywy, wyjmij końcówkę i na krótko uruchom mikser. Wstaw końcówkę ponownie.**

7 Założyć popychacze.
8 Włączyć mikser. Używać ustawień prędkości 2 do 4. Pozostawić urządzenie włączone aż do uzyskania pożądanych rezultatów.
9 Wyłączyć mikser i zdjąć nasadkę.
10 Po użyciu wyjąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

wskazówki

- Składniki należy pokroić przed umieszczeniem w misce. Mięso, chleb, warzywa i inne produkty żywnościowe o podobnej konsystencji należy pokroić w kostkę o boku około 2 cm. Herbatniki należy połamać na kawałki i wrzucić do tuby podającej podczas pracy miksera.
- Aby zmiksować zupy, należy odcedzić składniki i włożyć stałe składniki do miski. Zmiksować, a następnie dodać z powrotem do składników płynnych.
- Podczas przygotowywania ciasta należy stosować stałe tłuszcze pocięte w kostkę o boku 2 cm z lodówki. Mieszać mąkę aż do uzyskania kruszonki. Stopniowo dodawać dostateczną ilość wody do tuby podającej, aby uzyskać ciasto. Po połączeniu się składników natychmiast wyłączyć mikser.
- Przy stosowaniu ostrza tnącego należy uważać, aby nadmiernie nie zmiksować składników.
- Lepsze wyniki przy mieszaniu ciast uzyskuje się, stosując ubijaczkę K w misce do mieszania.

maksymalna pojemność

- ciasto (waga mąki) 300g
- mięso 340g

korzystanie z krajarki/szatkownicy/sie kacza

funkcja tarcz tnących

krajarka/szatkownica
Tarcze ⑦ i ⑧ są odwracalne: jedna strona kroi, a druga szatkuje. Można kroić ser, marchew, ziemniaki, kapustę, ogórki, cukinię, buraki i cebulę. Ponadto można szatkować ser, marchew, ziemniaki i produkty żywnościowe o podobnej konsystencji. **Wybrana przez użytkownika strona tnąca powinna znajdować się w najwyższym położeniu.**

drobnoziarnisty siekacz (kroi w cienkie paski) ⑨
Ta tarcza kroi ziemniaki na cienkie paski podobne do frytek oraz twardsze składniki do sałatek, przybrania, zapiekanek i potraw smażonych na sposób chiński (np. marchewka, brukiew, cukinia i ogórki).

supergruboziarnista szatkownica ⑩
Szatkuje na grubo ser i marchew.

tarcza tnąca ⑪
Ściera parmezan i ziemniaki na kopytka.

standardowy siekacz ⑫
Tnie ziemniaki na cienkie frytki i twardsze składniki na sałatki i gęste sosy (np. brukiew, ogórek).

1 Zdejmij klapę z napędu na średnią prędkość ❶.
2 Umieść część łączącą na mechanizmie napędowym tak, żeby trójkąt ▽ był odwrócony w twoim kierunku, przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się domknie.
3 Umieść misę na części łączącej. Upewnij się, że rowki w misie nakładają się na odpowiednie wcięcia w części łączącej.
4 Umieść płytę tnącą na napędzie części łączącej. Wybrana przez ciebie strona tnąca musi być zwrócona ku górze. **Trzymaj płyty tnące bardzo ostrożnie – są bardzo ostre. Trzymaj je za środkowe części.**
5 Umieść pokrywę na misie, żeby rurka do podawania składników znalazła się z tyłu, naciśnij i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż wyrównają się strzałki ❷.
- **Jeśli masz problemy z dopasowaniem pokrywy, wyjmij końcówkę i na krótko uruchom mikser. Wstaw końcówkę ponownie.**

6 Wybrać tubę podającą, która ma zostać użyta. Popychacz zawiera mniejszą tubę podającą do przetwarzania pojedynczych produktów lub drobnoziarnistych składników.

korzystanie z małej tuby podającej
- Najpierw umieścić duży popychacz wewnątrz tuby podającej.

korzystanie z dużej tuby podającej
- Użyć jednocześnie obu popychaczy.

7 Umieścić składniki w tubie podającej.
8 Włączyć i dopychać równomiernie popychaczem. **Nigdy nie wkładać palców do tuby podającej.** Dla większości operacji ustawić prędkość 1 lub 2. Jeśli wymagana jest większa moc, zwiększyć prędkość do 3.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia podnieś i opuść kilka razy tłuczek – pomoże to zmniejszyć ilość resztek jedzenia na płycie tnącej.

9 Wyłączyć mikser i wyjąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.

wskazówki
- Używać świeżych składników.
- Nie należy nadmiernie rozdrabniać składników. Napełnić dużą tubę podającą równomiernie prawie do pełna. Zapobiegnie to wydostawaniu się składników bokiem podczas miksowania. Alternatywnie można użyć małej rurki podającej.
- Podczas stosowania tarczy siekacza należy umieścić drobnoziarniste składniki w położeniu poziomym.
- Podczas krojenia lub szatkowania składniki umieszczone pionowo stają się krótsze niż umieszczone poziomo.
- Po użyciu tarczy tnącej zawsze pozostanie odrobina resztek na tarczy lub w żywności.

czyszczenie

Nigdy nie zanurzaj części łączącej w wodzie, wycieraj wilgotną ścierką.

Pozostałe części myj w gorącej wodzie z płynem, później wycieraj do sucha. Zachowaj ostrożność, ponieważ noże i płyty tnące są ostre. Można również zmywać w zmywarce (wyłącznie na górnej półce).

См. иллюстрации на передней странице

Использование насадки для измельчения, крупной и мелкой нарезки и шинкования продуктов.

меры безопасности

- Ножи и режущие пластинки имеют острые режущие кромки, поэтому с ними следует обращаться очень осторожно. При установке и снятии ножа, а также при его чистке используйте расположенные сверху захваты для пальцев, не захватывайте нож за режущую кромку.
- После подключения миксера к сети питания запрещается производить какие-либо операции в чаше миксера.
- Никогда не проталкивайте продукты в подающей трубке с помощью пальцев. Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым толкателем(ями).
- Выключайте прибор и отсоединяйте его от сети в следующих случаях:
  - перед установкой и снятием каких-либо частей
  - после использования
  - перед чисткой
- Перед тем как опорожнить чашу, обязательно снимайте нож.
- Не открывайте крышку до полной остановки лезвия или режущей пластины.
- Во время крупной и мелкой нарезки или шинкования продуктов не допускайте наполнения чаши до уровня режущей пластины – регулярно опорожняйте чашу.
- Если при использовании этой насадки ощущается чрезмерная вибрация, следует либо уменьшить скорость, либо остановить прибор и удалить из нее продукты.
- Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором. Отдайте его на проверку или в ремонт.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором или играть с ним.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

нож

Нож используется для измельчения сырого и вареного мяса, вареных яиц, овощей, орехов, для приготовления паштетов и соусов, а также для приготовления панировочных сухарей из хлеба и сухого печенья. Нож также может использоваться для приготовления песочного теста и приготовления толченых продуктов для посыпания поверхности кондитерских изделий.

- Запрещается использовать насадку для измельчения кубиков льда или других твердых продуктов, таких как, например,

специи, так как при этом можно повредить насадку.

- Не пользуйтесь кухонным ножом для размешивания таких густых масс, как тесто, так как можете повредить свой прибор. Пользуйтесь специальной тестомешалкой миксера.
- Не смешивайте жидкие ингредиенты, поскольку они могут вытекать из-под крышки. Для этих целей используется гомогенизатор. При этом насадку можно использовать при приготовлении супов-пюре. Отделите твердые ингредиенты от жидкости, перемешайте их, а затем снова добавьте в жидкость.

Ломтерезка/шинковка/тонкая ломтерезка
Ломтерезка/шинковка используется для нарезания и шинковки фруктов, овощей и сыра, а также для нарезания овощей, например картофеля, и фруктов.

детали

① толкатели: большой и малый
② подающая трубка
③ крышка насадки
④ нож
⑤ чаша насадки
⑥ соединитель
⑦ крупная ломтерезка/шинковка
⑧ мелкая ломтерезка/шинковка
⑨ мелкая ломтерезка (для приготовления жюльена)
⑩ сверхкрупная шинковка номер детали 707347
⑪ терка номер детали 639150
⑫ стандартная тонкая ломтерезка номер детали 705753

перед первым использованием

1 Удалите упаковку, включая пластмассовые крышки лезвий ножа. Соблюдайте осторожность - **лезвия ножа являются очень острыми.** Эти крышки нужно выбросить, так как они предназначены для защиты лезвий ножа только при его изготовлении и транспортировке.
2 Вымойте детали, см. раздел 'очистка'

использование ножа

1 Снимите крышку вывода средней скорости ❶.
2 Поместите соединитель на вывод так, чтобы треугольник ▽ был обращен к вам, и поворачивайте по часовой стрелке до его упора.
3 Установите чашу на соединителе так, чтобы канавки чаши совпадали с соответствующими выступами соединителя.
4 Поднимите стопорный штифт.
5 Порежьте продукт и поместите в чашу, при этом удостоверьтесь в его равномерном расположении.
6 Поместите крышку на чашу и поверните до совпадения стрелок. Крышка может устанавливаться в четырех различных положениях.

- **Если крышка не закрывается, снимите чашу и на мгновение включите миксер. После этого повторите попытку.**

7 Установите толкатели.

8 Включите прибор. Используя скорости с 2 по 4, выполняйте обработку продуктов до тех пор, пока не будет достигнут нужный результат.

9 Выключите прибор и снимите насадку.

10 После использования электроприбора отсоедините сетевой шнур от электрической розетки.

советы

- Порежьте продукты перед тем, как поместить их в чашу. Мясо, хлеб, овощи и другие продукты подобной консистенции следует порезать на кубики размером приблизительно 2 см. Сухое печенье следует разделить на кусочки и добавлять в подающую трубку работающего прибора.
- При приготовлении супов-пюре слейте жидкость и поместите твердые ингредиенты в чашу. Обработайте их, а затем снова добавьте в жидкость.
- При приготовлении кондитерских изделий, используйте замороженный жир, порезанный на кубики размером приблизительно 2 см. Перемешивайте с мукой до консистенции хлебного мякиша. В процессе приготовления теста периодически заливайте в подающую трубку воду в необходимом количестве. После полного смешивания ингредиентов немедленно выключите прибор.
- При использовании ножа не выполняйте обработку слишком долго.
- Для замешивания теста для выпечки пирожных используйте K-образную лопатку – это позволит вам достигнуть наилучших результатов.

максимальные вместимости

- кондитерские изделия (вес муки) 300 г
- мясо 340 г

использование ломтерезки/шинковки/ тонкой ломтерезки

какие функции выполняют режущие пластины

ломтерезка/шинковка

Пластины ⑦ и ⑧ являются двусторонними: одна сторона пластины режет продукты на ломтики, а вторая сторона пластины шинкует продукты. Вы можете порезать сыр, морковь, картофель, капусту, огурец, кабачок, свеклу, лук. Вы можете нашинковать сыр, морковь, картофель и другие продукты, имеющие аналогичную консистенцию. **Нужная вам режущая сторона должна находиться сверху.**

Мелкая ломтерезка (для приготовления жюльена) ⑨ Эта пластина используется для резки картофеля, для приготовления французского жаркого типа жюльена и для резки твердых ингредиентов для приготовления салатов, гарниров, запеканок из овощей и мяса и запеканок из протертых продуктов (например, морковь, кабачок и огурец).

очень крупная шинковка ⑩ используется для крупного шинкования сыра и моркови.

терка ⑪ используется для шинкования сыра пармезан и картофеля для приготовления картофельных клецек.

стандартная тонкая ломтерезка ⑫ используется для резки картофеля для приготовления тонкого картофеля фри, а также для резки твердых ингредиентов для приготовления салатов и соусов (например, брюква, огурец).

1 Снимите крышку вывода средней скорости ❶.
2 Поместите соединитель на вывод так, чтобы треугольник ▽ был обращен к вам, и поворачивайте по часовой стрелке до его упора.
3 Установите чашу на соединителе так, чтобы канавки чаши совпадали с соответствующими выступами соединителя.
4 Установите режущую пластину на привод соединителя. Выбранная вами режущая сторона должна находиться сверху. **Осторожно обращайтесь с пластинами. Они очень острые. Старайтесь держать их за центральную часть.**
5 Поместите крышку на чашу так, чтобы загрузочная трубка находилась сзади, затем, прижимая сверху, поворачивайте по часовой стрелке, пока не совпадут стрелки-указатели ❷.

- **Если крышка не закрывается, снимите чашу и на мгновение включите миксер. После этого повторите попытку.**

6 Выберите подающую трубку, которой вы будете пользоваться. В толкателе находится подающая трубка меньшего размера, которая используется для обработки отдельных продуктов или тонких ингредиентов.

использование малой подающей трубки

- Сначала вставьте большой толкатель в подающую трубку.

использование большой подающей трубки

- Используйте оба толкателя.

7 Поместите продукты в подающую трубку.
8 Включите прибор и равномерно проталкивайте продукты толкателем – **запрещается проталкивать продукты в подающей трубке пальцами.** Для выполнения большинства операций используется скорость 1 или 2. Если требуется более высокая мощность, используйте скорость 3.

- После окончания процесса обработки продукта несколько раз поднимите и нажмите вниз толкатель. Это может содействовать удалению остатков пищи с режущей пластины.

9 Выключите прибор и отсоедините сетевой шнур от электрической розетки.

советы

- Используйте только свежие продукты.
- Не режьте продукты слишком мелко. Заполняйте большую подающую трубку равномерно по ее ширине. Это предотвратит сдвиг продуктов в одну сторону во время их обработки. риант – используйте малую подающую трубку.
- При использовании пластины для тонкой нарезки кладите тонкие ингредиенты горизонтально.
- При нарезке ломтиками или шинковании: ломтики продуктов, которые закладываются вертикально, имеют меньшую длину, чем при горизонтальной закладке.
- После использования режущей пластины, на пластине и на продуктах всегда будет небольшое количество отходов.

очистка

Не погружайте соединитель в воду, только протирайте влажной тряпкой.

Остальные детали промойте в горячей мыльной воде, потом высушите досуха. Будьте осторожны, так как лезвия и режущие пластины очень острые. Можно также мыть в посудомоечной машине (но только на верхней сетке).

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα επεξεργασίας τροφίμων για να τεμαχίζετε, να κόβετε σε φέτες, λωρίδες και πολύ μικρά κομμάτια τα τρόφιμα.

ασφάλεια

- Οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι κοφτεροί, να τα χειρίζεστε με προσοχή. Κρατήστε τη λεπίδα του μαχαιριού από τη λαβή στο επάνω μέρος μακριά από την κοφτερή πλευρά, τόσο κατά τη χρήση όσο και κατά τον καθαρισμό.
- Προσέξτε να μην βάζετε τα χέρια σας ή εργαλεία μέσα στο μπολ, ενόσω η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τα δάχτυλά σας για να σπρώξετε τα τρόφιμα στο σωλήνα τροφοδοσίας. Χρησιμοποιείτε πάντα τον ωθητήρα/ες που παρέχεται.
- Σβήστε τη συσκευή και βγάλτε τη από την πρίζα:
  - πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα
  - μετά τη χρήση
  - πριν το καθάρισμα
- Αφαιρείτε πάντα τη λεπίδα του μαχαιριού πριν να σερβίρετε το περιέχομενο του μπωλ.
- Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι από το εξάρτημα, εάν η λεπίδα ή ο δίσκος κοπής δεν σταματήσει εντελώς να περιστρέφεται.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες/λωρίδες ή σε πολύ μικρά κομμάτια, μην αφήνετε το μπωλ να γεμίζει μέχρι το δίσκο κοπής: να το αδειάζετε τακτικά.
- Εάν προκληθούν υπερβολικοί κραδασμοί κατά τη χρήση αυτού του εξαρτήματος, ελαττώστε την ταχύτητα ή διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και αφαιρέστε το περιέχομενο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ εξάρτημα που έχει υποστεί βλάβη. Φροντίστε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν ή να παίζουν με αυτό το εξάρτημα.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

λεπίδα μαχαιριού

Χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού για να τεμαχίζετε ωμό ή μαγειρεμένο κρέας, μαγειρεμένα αυγά, λαχανικά, ξηρούς καρπούς, πατέ και σάλτσες (ντιπ) και για να θρυμματίζετε ψωμί και μπισκότα. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να παρασκευάσετε ζύμη για φύλλο κρούστας και για να γαρνίρετε με θρυμματισμένα υλικά της αρεσκείας σας.

- Μην τεμαχίζετε παγάκια ή άλλες σκληρές τροφές, όπως μπαχαρικά, μπορεί να προκαλέσουν φθορά στο εξάρτημα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λεπίδα για να αναμείξετε βαριά υλικά, όπως η ζύμη για ψωμί, γιατί ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη στο εξάρτημα

ή τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα ζυμώματος στο μίξερ.

- Μην αναμιγνύετε υγρά υλικά καθώς μπορεί να διαρρεύσουν γύρω από το καπάκι. Για το σκοπό αυτό είναι κατάλληλο το μπλέντερ το οποίο και διατίθεται στην αγορά.
Ωστόσο, όταν πολτοποιείτε σούπες κλπ., στραγγίστε τα στερεά υλικά, πολτοποιήστε τα και έπειτα αναμίξτε τα με το υγρό.

εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες/πολύ μικρά κομμάτια
Χρησιμοποιείτε το εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες για να τεμαχίζετε σε φέτες ή σε λωρίδες φρούτα, λαχανικά και τυρί και το εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια για να κόβετε λαχανικά π.χ. πατάτες και φρούτα.

επεξήγηση συμβόλων

① ωστήρες: μεγάλος και μικρός
② σωλήνας τροφοδοσίας
③ καπάκι εξαρτήματος
④ λεπίδα μαχαιριού
⑤ μπωλ εξαρτήματος
⑥ βάση σύνδεσης
⑦ εξάρτημα τεμαχισμού σε χοντρές φέτες/λωρίδες
⑧ εξάρτημα τεμαχισμού σε λεπτές φέτες/λωρίδες
⑨ εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά λεπτά κομμάτια
⑩ εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ χοντρές λωρίδες
αριθμός εξαρτήματος 707347
⑪ δίσκος τριψίματος
αριθμός εξαρτήματος 639150
⑫ συμβατικό εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια
αριθμός εξαρτήματος 705753

πριν από την πρώτη χρήση
1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας συμπεριλαμβανομένων των πλαστικών καλυμμάτων από τη λεπίδα του μαχαιριού. **Προσέξτε γιατί οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές.** Τα καλύμματα αυτά πρέπει να απορρίπτονται καθώς σκοπό έχουν να προστατεύουν τη λεπίδα μόνο κατά την κατασκευή και τη μεταφορά.
2 Πλύνετε τα μέρη βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'

για να χρησιμοποιήσετε τη λεπίδα του μαχαιριού

1 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής μεσαίας ταχύτητας ❶.
2 Τοποθετήστε τη βάση σύνδεσης στην υποδοχή με το τρίγωνο ▽ στραμμένο προς το μέρος σας και στρέψτε την δεξιόστροφα μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της.
3 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση υποδοχής ταιριάζοντας τις αυλακώσεις του μπολ με τις αντίστοιχες εγκοπές της βάσης σύνδεσης.
4 Σηκώστε το μάνταλο μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του.
5 Κόψτε τα υλικά και τοποθετήστε τα στο μπολ αφού βεβαιωθείτε ότι τα έχετε μοιράσει ομοιόμορφα.

6 Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ και στρέψτε το έως ότου ευθυγραμμιστούν τα βέλη. Μπορείτε να τοποθετήσετε το καπάκι σε τέσσερις διαφορετικές θέσεις.

- **Εάν δυσκολεύεστε να τοποθετήσετε το καπάκι, αφαιρέστε το εξάρτημα και ενεργοποιήστε το μίξερ για σύντομο χρονικό διάστημα. Επανατοποθετήστε το εξάρτημα.**

7 Προσαρμόστε τους ωστήρες.

8 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Χρησιμοποιήστε τις ταχύτητες 2 έως 4 και επεξεργαστείτε τα τρόφιμα μέχρι να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

9 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αφαιρέστε το εξάρτημα.

10 Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα μετά από τη χρήση.

πρακτικές συμβουλές

- Τεμαχίστε τα τρόφιμα πριν να τα τοποθετήσετε μέσα στο μπωλ. Το κρέας, το ψωμί, τα λαχανικά και άλλα τρόφιμα με παρόμοια υφή πρέπει να τεμαχίζονται σε κύβους των 2εκ περίπου. Τα μπισκότα πρέπει να τα σπάτε σε κομμάτια και να τα προσθέτετε από το σωλήνα τροφοδοσίας ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Εάν θέλετε να πολτοποιήσετε σούπες, στραγγίστε τα υλικά και προσθέστε τα στερεά υλικά στο μπωλ. Επεξεργαστείτε τα και έπειτα προσθέστε τα πάλι στο υγρό.
- Όταν φτιάχνετε ζύμη, χρησιμοποιείτε σκληρό βούτυρο από το ψυγείο κομμένο σε κύβους των 2εκ. Αναμίξτε με το αλεύρι μέχρι το μίγμα να αποκτήσει υφή ζύμης που θρυμματίζεται. Σταδιακά προσθέστε αρκετό νερό από το σωλήνα τροφοδοσίας για να σχηματιστεί ζύμη. Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή αμέσως μόλις τα υλικά δέσουν.
- Προσέξτε να μην επεξεργάζεστε υπερβολικά τα τρόφιμα όταν χρησιμοποιείτε τη λεπίδα του μαχαιριού.
- Χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα K στο μπωλ ανάμιξης για να φτιάξετε κέικ – θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα.

μέγιστες χωρητικότητες

- ζύμη (βάρος αλευριού) 300γρ
- κρέας 340γρ

για να χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες/πολύ μικρά κομμάτια

χρήση των δίσκων κοπής

εξαρτήματα τεμαχισμού σε φέτες/λωρίδες

Οι δίσκοι κοπής ⑦ και ⑧ είναι διπλής όψης: η μία πλευρά τεμαχίζει σε φέτες, η άλλη πλευρά τεμαχίζει σε λωρίδες.
Μπορείτε να τεμαχίσετε σε φέτες τυρί, καρότο, πατάτα, λάχανο, αγγούρι, κολοκυθάκι, παντζάρι, κρεμμύδι.
Μπορείτε να τεμαχίσετε σε λωρίδες τυρί, καρότο, πατάτα και τρόφιμα με παρόμοια υφή. **Η πλευρά κοπής που θα επιλέξετε πρέπει να**

βρίσκεται από πάνω.

εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά λεπτά κομμάτια ⑨ Ο δίσκος αυτός κοπής τεμαχίζει πατάτες για τηγάνισμα και σκληρά υλικά για σαλάτες, γαρνιτούρες, φαγητά κατσαρόλας και για βαθύ τηγάνι (π.χ. καρότο, γογγύλι, κολοκυθάκι και αγγούρι).

εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ χοντρές λωρίδες ⑩ τεμαχίζει σε πολύ χοντρές λωρίδες τυρί και καρότο.

δίσκος τριψίματος ⑪ τρίβει τυρί παρμεζάνα και πατάτες για γερμανικά ζυμαροπιτάκια.

συμβατικό εξάρτημα τεμαχισμού σε πολύ μικρά κομμάτια ⑫ τεμαχίζει πατάτες σε λεπτές λωρίδες για τηγάνισμα καθώς και σκληρά υλικά για σαλάτες και σάλτσες (ντιπ) (π.χ. γογγύλι, αγγούρι).

1 Αφαιρέστε το κάλυμμα υποδοχής μεσαίας ταχύτητας ❶.
2 Τοποθετήστε τη βάση σύνδεσης στην υποδοχή με το τρίγωνο ▽ στραμμένο προς το μέρος σας και στρέψτε την δεξιόστροφα μέχρις ότου ασφαλίσει στη θέση της.
3 Τοποθετήστε το μπολ στη βάση υποδοχής ταιριάζοντας τις αυλακώσεις του μπολ με τις αντίστοιχες εγκοπές της βάσης σύνδεσης.
4 Προσαρμόστε το δίσκο κοπής στον άξονα της βάσης σύνδεσης. Η επιφάνεια κοπής που έχετε επιλέξει πρέπει να είναι στραμμένη προς τα πάνω.

Χρησιμοποιήστε τους δίσκους κοπής με προσοχή – είναι πολύ κοφτεροί. Κρατήστε τους δίσκους από την προεξοχή στο κέντρο.

5 Τοποθετήστε το καπάκι στο μπολ με την ειδική υποδοχή προς την πίσω πλευρά του μίξερ και στη συνέχεια πιέστε προς τα κάτω και στρέψτε το δεξιόστροφα μέχρις ότου ευθυγραμμιστούν τα βέλη ❷.

- **Εάν δυσκολεύεστε να τοποθετήσετε το καπάκι, αφαιρέστε το εξάρτημα και ενεργοποιήστε το μίξερ για σύντομο χρονικό διάστημα. Επανατοποθετήστε το εξάρτημα.**

6 Επιλέξτε το σωλήνα τροφοδοσίας που επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε. Ο ωστήρας περιέχει ένα μικρότερο σωλήνα τροφοδοσίας για την επεξεργασία κάθε τροφίμου ξεχωριστά ή για την επεξεργασία λεπτών υλικών.

για να χρησιμοποιήσετε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας

- Πρώτα τοποθετήστε το μεγάλο ωστήρα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.

για να χρησιμοποιήσετε το μεγάλο σωλήνα τροφοδοσίας

- Χρησιμοποιήστε και τους δύο σωλήνες μαζί.

7 Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.

8 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία και πιέστε σταθερά με τον ωστήρα – **ποτέ μη βάζετε τα δάχτυλά σας μέσα στο σωλήνα τροφοδοσίας.** Για τις περισσότερες λειτουργίες χρησιμοποιείτε την ταχύτητα 1 ή 2. Εάν απαιτείται περισσότερη ισχύς αυξήστε στην ταχύτητα 3.

- Μόλις ολοκληρώσετε τη διαδικασία ανάμειξης, ανεβοκατεβάστε τον προωθητή αρκετές φορές για να αποκολληθούν τα υπολείμματα τροφών από το δίσκο κοπής.

9 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε τη από το ρεύμα.

πρακτικές συμβουλές

- Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά.
- Μην τεμαχίζετε τα τρόφιμα σε πολύ μικρά κομμάτια. Τα τρόφιμα πρέπει να καταλαμβάνουν όλο σχεδόν το εσωτερικό του μεγάλου σωλήνα τροφοδοσίας. Με τον τρόπο αυτό τα τρόφιμα δε μετατοπίζονται κατά την επεξεργασία.
  Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε το μικρό σωλήνα τροφοδοσίας.
- Όταν χρησιμοποιείτε δίσκο κοπής σε πολύ μικρά κομμάτια, τοποθετήστε τα λεπτά υλικά σε οριζόντια θέση.
- Όταν τεμαχίζετε σε φέτες ή λωρίδες: τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε όρθια θέση βγαίνουν σε μικρότερο μήκος από ότι τα τρόφιμα που τοποθετούνται σε οριζόντια θέση.
- Αφού χρησιμοποιήσετε κάποιο δίσκο κοπής πάντα θα υπάρχουν λίγα υπολείμματα τροφής στο δίσκο κοπής ή στο σωλήνα.

καθαρισμός

Μην βυθίζετε ποτέ τη βάση σύνδεσης σε νερό, σκουπίζετέ την με υγρό πανί.

Πλύνετε τα υπόλοιπα μέρη με ζεστή σαπουνάδα και στεγνώστε τα καλά. Προσοχή: οι λεπίδες και οι δίσκοι κοπής είναι κοφτερά. Εναλλακτικά, πλύνετέ τα στο πλυντήριο πιάτων (πάντα στην επάνω σχάρα).

٨ شغلي الجهاز مع دفع الطعام بالتساوي بواسطة عصا الدفع – **لا تضعي أصابعك أبداً داخل فتحة إدخال الطعام.** لغالبية العمليات استخدمي السرعة ١ أو ٢. في حالة الحاجة لمزيد من القدرة استخدمي السرعة ٣.

- في نهاية الاستخدام، قد يؤدي رفع عصا دفع الطعام وخفضها مرات عديدة إلى تخفيض كمية الطعام المتبقية على سطح التقطيع.

٩ قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربي:

تلميحات

- استخدمي مكونات طازجة.
- لا تقطعي الطعام إلى قطع صغيرة جداً. اجعلي عرض فتحة إدخال الطعام الكبيرة ممتلئة تماماً. يحول ذلك دون انزلاق الطعام على الجوانب أثناء المعالجة.
  بطريقة أخري، يمكنك استخدام فتحة إدخال الطعام الصغيرة.
- عند استخدام سطح تقطيع الشرائح، ضعي المكونات الرفيعة بشكل أفقي.
- عند التقطيع أو الفرم: الطعام الموضوع بشكل رأسي يخرج قصيراً عن الطعام الموضوع بشكل أفقي.
- بعد استخدام سطح تقطيع، هناك دائما كمية صغيرة من النفاية على السطح أو في الغذاء.

التنظيف

لا تغمري الموصل في الماء، امسحيه بقطعة قماش رطبة. اغسلي الأجزاء المتبقية في محلول ساخن من الماء والصابون ثم جففيها جيداً. توخي الحذر حيث أن نصل السكين وأسطح التقطيع حادة جداً. يمكنك غسلها في غسالة الأطباق (على الرف العلوي فقط).

- لا تستخدمي الملحق لزمن طويل أثناء استخدام نصل السكين.
- استخدمي مضرب العجين في وعاء المزج لخلط الكيك – ستحصلين على نتائج أفضل.

السعات القصوى

- المعجنات (وزن الدقيق) ٣٠٠غ (١٠ أونس)
- اللحم ٣٤٠غ (١٢ أونس)

لاستخدام أسطح التقطيع وتقطيع الشرائح

وظيفة أسطح التقطيع

أسطح التقطيع/الفرم

السطحان ⑦ و ⑧ قابلان للعكس: سطح للتقطيع والسطح الآخر للفرم. يمكنك تقطيع الجبن، الجزر، البطاطس، الكرنب، الخيار، الكوسة، البنجر والبصل. يمكنك فرم الجبن، الجزر، البطاطس والأطعمة التي لها نفس القوام. **يجب أن يكون سطح القطع متجهاً لأعلى.**

سطح الشرائح الرفيعة ⑨

يقطع هذا السطح البطاطس بطريقة رفيعة ومكونات السلطات، الزينة والخضار السوتيه (مثل الجزر، اللفت، الكوسة والخيار).

سطح التقطيع الخشن ⑩

يقطع الجبن والجزر بشكل خشن.

سطح البشر ⑪ يفرم جبن بارميزان والبطاطس لعمل فطائر البطاطس الألمانية.

سطح تقطيع الشرائح القياسي ⑫ يقطع البطاطس بطريقة البطاطس المقلية العادية ومكونات السلطات، المغموسات (مثل اللفت، الخيار).

١ ارفعي غطاء منفذ الإخراج على السرعة المتوسطة ❶.

٢ ضعي الموصل على منفذ الإخراج بحيث يشير المثلث ▽ ناحيتك ثم قومي بتدويره في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موقعه.

٣ ضعي وعاء التقطيع على الموصل مع التأكد من استقرار التجاويف الموجودة في وعاء التقطيع على الحواف الموجودة في الموصل.

٤ ضعي سطح التقطيع على محرك الموصل. يجب أن يكون سطح القطع متجهاً لأعلى. **توخي الحذر أثناء التعامل مع سطح التقطيع – أسطح التقطيع حادة جداً. امسكي أسطح التقطيع من الماسكة المركزية.**

٥ ضعي الغطاء العلوي على وعاء التقطيع، مع توجيه فتحة إدخال الطعام للخلف ثم اضغطي لأسفل مع التدوير في اتجاه عقارب الساعة حتى تتطابق الأسهم ❷.

- **إذا واجهتك صعوبة في تركيب الغطاء العلوي، أزيلي الملحق وشغلي الخلاط لفترة قصيرة. أعيدي تركيب الملحق.**

٦ اختاري فتحة إدخال الطعام المطلوبة. تتضمن عصا دفع الطعام فتحة إدخال طعام صغيرة للاستخدام مع العناصر الفردية أو المكونات الرفيعة.

لاستخدام فتحة إدخال الطعام الصغيرة

- ضعي عصا دفع الطعام الكبيرة داخل فتحة إدخال الطعام أولاً.

لاستخدام فتحة إدخال الطعام الكبيرة

- استخدمي كل من عصا دفع الطعام الصغير والكبيرة معاً.

٧ ضعي الطعام من خلال فتحة إدخال الطعام.

دليل الرسم التوضيحي

① عصا دفع الطعام: الصغيرة والكبيرة
② فتحة إدخال الطعام
③ الغطاء العلوي للملحق
④ نصل السكين
⑤ وعاء التقطيع الخاص بالملحق
⑥ موصل
⑦ سطح التقطيع السميك
⑧ سطح التقطيع الرفيع
⑨ سطح الشرائح الرفيعة
⑩ سطح التقطيع الخشن
رقم الجزء ٧٠٧٣٤٧
⑪ سطح البشر
رقم الجزء ٦٣٩١٥٠
⑫ سطح تقطيع الشرائح القياسي
رقم الجزء ٧٠٥٧٥٣

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

١ أزيلي كل محتويات التغليف ويتضمن ذلك أغطية النصل البلاستيكية عن نصل السكين. **توخي الحذر فنصل السكين حاد جداً.** يجب التخلص من هذه الأغطية حيث أنها مزودة لحماية نصل السكين أثناء التصنيع والنقل.
٢ اغسلي الأجزاء "راجعي قسم التنظيف"

لاستخدام نصل السكين

١ ارفعي غطاء منفذ الإخراج على السرعة المتوسطة ❶.
٢ ضعي الموصل على منفذ الإخراج بحيث يشير المثلث ▽ ناحيتك ثم قومي بتدويره في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في موقعه.
٣ ضعي وعاء التقطيع على الموصل مع التأكد من استقرار التجاويف الموجودة في وعاء التقطيع على الحواف الموجودة في الموصل.
٤ ضعي نصل السكين في وعاء التقطيع الخاص بالملحق.
٥ قطعي الطعام إلى أجزاء وضعيه في وعاء التقطيع وتأكدي من توزيعه بانتظام.
٦ ضعي الغطاء العلوي على وعاء التقطيع ثم تدويره حتى تتطابق الأسهم. يمكن تركيب الغطاء العلوي في أربعة مواضع مختلفة.
- **إذا واجهتك صعوبة في تركيب الغطاء العلوي، أزيلي الملحق وشغلي الخلاط لفترة قصيرة. أعيدي تركيب الملحق.**

٧ ركبي عطا دفع الطعام.
٨ شغلي الجهاز. استخدمي السرعات من ٢ إلى ٤ حتى يتم الحصول على النتيجة المطلوبة.
٩ قومي بإيقاف التشغيل وإزالة الملحق.
١٠ افصلي الجهاز عند مصدر التيار الكهربي بعد الاستخدام.

تلميحات

- قطعي الطعام إلى أجزاء قبل وضعه في وعاء التقطيع. اللحم، الخبز، الخضراوات، والأغذية الأخرى التي لها قوام مشابه يجب أن يتم تقطيعها في صورة مكعبات بحجم ٢ سم/٤/٣ بوصة. يجب تكسير البسكويت إلى قطع وأضافته من خلال فتحة إدخال الطعام أثناء تشغيل الجهاز.
- إذا كنت تريدي خلط الحساء، قومي بتصفية المكونات وإضافة المكونات الصلبة في وعاء التقطيع. اخلطي المكونات الصلبة ثم أعيديها ثانية إلى السائل.
- عند عمل المعجنات، استخدمي قطع مكعبة من الدهون بحجم ٢ سم/٤/٣ بوصة. اخلطي المكونات مع الدقيق حتى الوصول إلى مرحلة كسر الخبز. أضيفي كمية مناسبة من الماء بانتظام من خلال فتحة إدخال الطعام لعمل العجين. قومي بإيقاف الجهاز بمجرد امتزاج المكونات معاً.

قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي

استخدام ملحق معالجة الطعام في عمليات الفرم، التقطيع، التقطيع إلى قطع صغيرة وتقطيع الشرائح.

الأمان

- الشفرات وأسطح القطع حادة، يتم التعامل معها بحذر. امسكي نصل السكين بقبضة الإصبع من الجزء العلوي بعيدا عن حافة التقطيع، سواء عند الاستخدام أو التنظيف.
- أبقي على يديك وأدوات المطبخ خارج وعاء التقطيع أثناء توصيل الخلاط مع مصدر التيار الكهربي.
- لا تستخدمي أصابعك لدفع الطعام خلال فتحة إدخال الطعام. استخدمي دائماً عصا دفع الطعام المزودة.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - بعد الاستخدام
  - قبل التنظيف
- أزيلي نصل السكين دائما قبل صب محتويات من وعاء التقطيع.
- لا تقومي أبداً بإزالة الغطاء العلوي من الملحق قبل توقف الشفرات أو أسطح القطع تماماً عن الحركة.
- أثناء عمليات التقطيع/التقطيع إلى قطع صغيرة أو تقطيع الشرائح، لا تسمحي بتعبئة وعاء التقطيع أعلى كثيراً من مستوى سطح التقطيع: أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- في حالة حدوث اهتزاز مفرط أثناء استخدام هذا الملحق، خفضي السرعة أو قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة المحتويات.
- يحذر استخدام ملحق في حالة تلفه. يجب فحص الملحق أو إصلاحه :
- لا تسمحي للأطفال باستخدام الملحق أو العبث به.
- استخدمي الجهاز فقط للأغراض المنزلية المخصص لها . لن تتحمل شركة Kenwood أية مسئولية في حالة استخدام الملحق بطريقة غير صحيحة، أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

نصل السكين

استخدمي نصل السكين لتقطيع اللحم الخام والمطبوخ، البيض المطبوخ، الخضراوات، البندق، الباتيه والمعجنات وأيضاً لعمل فتات من الخبز والبسكويت. يمكن أيضاً استخدامه في عمل المعجنات الهشة والإضافات المطحونة.

- لا تقطعي مكعبات الثلج أو الأطعمة الصلبة الأخرى، مثل التوابل فقد تتلف الملحق.
- لا تستخدمي نصل السكين لخلط الأحمال الثقيلة مثل عجين الخبز حيث قد يتسبب ذلك في تلف الملحق أو الجهاز. استخدمي خطاف العجين في الخلاط.
- لا تخلطي مكونات سائلة فقد تتسرب من حول الغطاء العلوي. استخدمي المسيل للقيام بذلك. في حالة الحساء المركز، قومي بتصفية المواد الصلبة، ثم مزجها وإعادتها إلى السائل مرة أخرى.

سطح التقطيع والشرائح

استخدمي سطح التقطيع لتقطيع أو عمل شرائح الفاكهة، الخضراوات والجبن وسطح عمل الشرائح لعمل شرائح من الخضراوات مثل البطاطس والفاكهة.